

PROGRAMA
ACTIVIDADES 43 FEIRA INTERNACIONAL ABANCA SEMANA VERDE DE GALICIA
3-5 DE SEPTIEMBRE DE 2021

VIERNES 3 DE SEPTIEMBRE DE 2021

10.00-20.00 H EXHIBICIÓN Y ACTIVIDADES DIDÁCTICAS SOBRE TIRO CON ARCO *(pabellón 2)*

Exhibiciones e iniciación de tiro con arco abierta al público de la feria.

ACTIVIDADES DE CETRERÍA CON EL ÁGUILA DE HARRIS A CARGO DE NURIA GALLEGO, MILITAR DE LA BRILAT *(pabellón 2 - stand Federación Gallega de Caza)*

SIM WAY HUNTER: SIMULADOR DE CAZA *(pabellón 2 - stand Federación Gallega de Caza)*

Sistema virtual para aprender y entrenar el tiro sobre objetivos en movimiento

TALLER PERMANENTE DE PINTURA SOBRE LA FAUNA GALLEGA *(pabellón 2 - stand Federación Gallega de Caza)*

- Dirigido a niños de 6 a 11 años.
- Los niños dispondrán de láminas con dibujos de la fauna gallega y las correspondientes ceras para colorear.
- Entre todos los participantes se sorteará un retrato en óleo a cargo de la pintora mindoniense Irma María Loureiro Neira. El retrato será personalizado y si prefiere en compañía de su mascota

TALLER EXPOSICIÓN EDUCATIVA DE DIVULGACIÓN Y CONOCIMIENTO DE NUESTRO ENTORNO MÁS CERCANO *(pabellón 2 - stand Federación Gallega de Caza)*

- Este taller estará dirigido por la Asociación Educativa Animales del Mundo.
- Se tratarán los siguientes temas:
 - La cadena alimenticia. La importancia de cada ser vivo en el medio natural.
 - Rastros y huellas, interpretación de la fauna invisible.
 - Huevos y plumas.

ACTIVIDADES Y TALLERES DE CETRERÍA *(paseo central - stand As Rapiñas do Salnés Cetrería)*

EXHIBICIÓN REALIZACIÓN DE ESCULTURAS EN MADERA CON MOTOSIERRA *(paseo central)*

DINOSAURIA EXPERIENCE - EXPOSICIÓN DE DINOSAURIOS ANIMATRÓNICOS
(paseo central)

ACTIVIDADES MULTIAVENTURA *(triángulo)*

- Circuito de karts

ÁREA XGN R ENCOUNTER *(pabellón 2)*

- Pc Gaming
- Consolas

ACTIVIDADES ORGANIZADAS POR GADIS *(pabellón 1 - stand Gadis)*

- Paneles de alimentación saludable
- Talleres de plantas
- Tómbola de regalos
- Bebé Gadis

DEGUSTACIÓN DE PAN DE CEA ORGANIZADA POR EL CONCELLO DE SAN CRISTOVO DE CEA *(pabellón 1 - stand Concello San Cristovo de Cea)*

10.00-14.00 H ENCUENTROS DE NEGOCIO SALIMAT ABANCA *(pabellón 1)*

BOLSA DE CONTRATACIÓN TURÍSTICA TUREXPO GALICIA 2021 *(pabellón 1)*

10.00-12.00 H TALLER “CREA BIODIVERSIDADE” ORGANIZADO POR LA DIRECCIÓN XERAL DE PATRIMONIO NATURAL *(pabellón 1 - stand Dirección Xeral de Patrimonio Natural)*

10.30 H FIRMA CONVENIO VEGALSA - AGACA *(pabellón 1 - stand Vegalsa Eroski)*

11.00-12.00 H ACTUACIÓN MUSICAL DE LA ASOCIACIÓN CULTURAL “FALCATRUEIROS” ORGANIZADA POR EL CONCELLO DE MONTERROSO *(paseo central)*

12.00-14.30 H TALLER “PEGADAS E RASTROS DE ANIMAIS” ORGANIZADO POR LA DIRECCIÓN XERAL DE PATRIMONIO NATURAL *(pabellón 1 - stand Dirección Xeral de Patrimonio Natural)*

12.00-13.30 H SHOWCOOKING Y DEGUSTACIÓN DE PRODUCTOS ORGANIZADO POR PURAGA - ASOCIACIÓN DE CRIADORES DO CABALO DE PURA RAZA GALEGA *(pabellón 1 stand Puraga)*

- “Taco de poldro con guacamole”
- “Richada de poldro ó estilo de Forcarei con puré de boniato e cebola crocante”

13.00 H INAUGURACIÓN 43 FERIA INTERNACIONAL ABANCA SEMANA VERDE DE GALICIA *(pabellón 1)*

- 13.00 H TAPIRAZAS (pabellón 1)**
RESTAURANTE DE TAPAS CON PRODUCTOS DE LAS RAZAS AUTÓCTONAS GALLEGAS EN PELIGRO DE EXTINCIÓN: CACHENA, CALDELÁ, LIMIÁ, FRIEIRESA, VIANESA, CABRA GALEGA, OVELLA GALEGA Y GALIÑA DE MOS. Elaboración de menús a cargo del cocinero Antonio Díaz Calvo, Restaurante Andarubel-Fragas do Eume.
- 13.00-14.00 H MASTERCLASS “ELABORACIÓN DE SALMOREJO” ORGANIZADA POR LA DOP BAENA (pabellón 1 - sala La Terraza Salimat)**
- EUROCHEF: ACTO INAUGURAL CON LA PRESENCIA DE LOS CHEFS DE CADA UNO DE LOS TERRITORIOS SOCIOS DEL PROYECTO: IVÁN MÉNDEZ (EURURAL), ANA MARÍA ELISABETA STAN Y ALINA MACOVEI (BUCOVINA DE MUNTE) Y ÁLEX IGLESIAS (PONORTE) (pabellón 1 - stand Eurochef)**
- 13.30-14.30 H DEGUSTACIÓN DE “MERLUZA DO PINCHO DE CELEIRO” Y “PAN DE LOS APÓSTOLES” ORGANIZADA POR EL CONCELLO DE VIVEIRO (pabellón 1 - área de degustaciones)**
- CATAS Y DEGUSTACIONES DE LOS PRODUCTOS DEL MAR DE GALICIA - CONSELLERÍA DO MAR (pabellón 1 - stand Consellería do Mar “Espazo Degustación”. Xunta de Galicia)**
- “GALICIA SABE AMAR: CATA A LATA”**
- Colabora ANFACO - CECOPECA, Asociación Nacional de Fabricantes de Conservas de Pescados y Mariscos
- Vinos D.O. Rías Baixas
- Cocinero: José Manuel Mallón, Remollo Espazo Gastronómico (Ames, A Coruña)*
- 13.30-14.00 H PRESENTACIÓN “O CABALO DE PURA RAZA GALEGA, DOMA E MORFOLOXÍA. A NOSA RAZA”, a cargo de la Asociación Pura Raza Cabalo Galego en colaboración con el programa FEADER “Europa Invierte no Rural”, Xunta de Galicia y Ministerio de Agricultura (ring pabellón 3)**
- 15.00-16.00 H TALLER “CREA BIODIVERSIDADE” ORGANIZADO POR LA DIRECCIÓN XERAL DE PATRIMONIO NATURAL (pabellón 1 - stand Dirección Xeral de Patrimonio Natural)**
- 15.30-16.30 H EUROCHEF: SHOWCOOKING A CARGO DEL CHEF DE EURURAL IVÁN MÉNDEZ (pabellón 1 - stand Eurochef)**
- 16.00-19.00 H EXHIBICIONES DE PASTOREO (ring hípico)**
- Exhibición donde se combina el pastoreo deportivo y el pastoreo de utilidad, a cargo de:
- Rubén Cano, Esquilador, cuidador de rebaño y educador canino
 - Daniel “Inducan” Illescas, Mundialista OCJ, concursante ABCT, adiestrador canino, formador Covap

ENCUENTROS DE NEGOCIO SALIMAT ABANCA (*pabellón 1*)

BOLSA DE CONTRATACIÓN TURÍSTICA TUREXPO GALICIA 2021 (*pabellón 1*)

16.00-17.00 H TALLER “ENRÉDATE COA NATURA” ORGANIZADO POR LA DIRECCIÓN XERAL DE PATRIMONIO NATURAL (*pabellón 1 - stand Dirección Xeral de Patrimonio Natural*)

16.30-19.30 H TALLER DE MONTAJE DE MOSCAS (*pabellón de conexión*)

A cargo de:

- Álex Puente, Montador especializado en las diferentes técnicas del atado

16.30-17.30 H TALLER DE REPOSTERÍA Y DEGUSTACIÓN DE PRODUCTOS ORGANIZADA POR LA FÁBRICA LUSITANA (*pabellón 1 - sala La Terraza Salimat*)

CATAS Y DEGUSTACIONES DE LOS PRODUCTOS DEL MAR DE GALICIA - CONSELLERÍA DO MAR (*pabellón 1 - stand Consellería do Mar “Espazo Degustación”. Xunta de Galicia*)

“pescadeRías: O MELLOR DA NOSA PESCA ARTESANAL”

Colabora Agrupación de Mariscadoras Río Anllóns.

- Vinos D.O. Ribeiro

Cocinera: Begoña Vázquez, Restaurante Regueiro da Cova (Verín, Ourense)

17.00-18.00 H TALLER “PLANTA FUTURO” ORGANIZADO POR LA DIRECCIÓN XERAL DE PATRIMONIO NATURAL (*pabellón 1 - stand Dirección Xeral de Patrimonio Natural*)

EUROCHEF: SHOWCOOKING A CARGO DE LAS CHEF DE BUCOVINA DE MUNTE (RUMANÍA) ANA MARÍA ELISABETA STAN, CHEF Y BLOGGER CULINARIA, Y ALINA MACOVEI, CHEF DEL RESTAURANTE A BISTRO (*pabellón 1 - stand Eurochef*)

18.00-19.30 H SHOWCOOKING Y DEGUSTACIÓN DE PRODUCTOS ORGANIZADO POR PURAGA - ASOCIACIÓN DE CRIADORES DO CABALO DE PURA RAZA GALEGA (*pabellón 1 stand Puraga*)

- “Mini hamburguesa de poldro con queixo Galmesan e marmelada de tomate”
- “Tiras de poldro con pementos en salsa de soia”

18.00-19.00 H EXHIBICIÓN DE AGILITY Y DETECCIÓN DE OLORES (*ring hípico*)

CATAS Y DEGUSTACIONES DE LOS PRODUCTOS DEL MAR DE GALICIA - CONSELLERÍA DO MAR (*pabellón 1 - stand Consellería do Mar "Espazo Degustación". Xunta de Galicia*)

"GALICIA SABE AMAR: ECOLÓXICOS A MARES"

Colabora CRAEGA, Consello Regulador de Agricultura Ecolóxica de Galicia.

- Sidras de Producción Ecolóxica

Cocinera: Begoña Vázquez, Restaurante Regueiro da Cova (Verín, Ourense)

18.00-18.30 H TALLERES DE "CHAPAS DE ESPECIES PROTEXIDAS DE ANIMAIS E PLANTAS" ORGANIZADOS POR LA DIRECCIÓN XERAL DE PATRIMONIO NATURAL (*pabellón 1 - stand Dirección Xeral de Patrimonio Natural*)

18.30-19.30 H SHOWCOOKING Y DEGUSTACIÓN DE PRODUCTOS SALIMAT A CARGO DE LA COCINERA DEL GRUPO NOVE LUCÍA FREITAS, RESTAURANTE A TAFONA (*pabellón 1 - sala La Terraza Salimat*)

EUROCHEF: SHOWCOOKING A CARGO DEL CHEF DE PONORTE, ÁLEX IGLESIAS DEL RESTAURANTE CABANAS (*pabellón 1 - stand Eurochef*)

19.00-20.00 H EXHIBICIÓN DE VUELO CON AVES DE CETRERÍA (*ring hípico*)

19.20-21.00 H VI CARRERA POPULAR ABANCA SEMANA VERDE DE GALICIA (*salida y llegada paseo central recinto*)

10.00-20.00 H EXHIBICIÓN Y ACTIVIDADES DIDÁCTICAS SOBRE TIRO CON ARCO *(pabellón 2)*

Exhibiciones e iniciación de tiro con arco abierta al público de la feria.

ACTIVIDADES DE CETRERÍA CON EL ÁGUILA DE HARRIS A CARGO DE NURIA GALLEGO, MILITAR DE LA BRILAT *(pabellón 2 - stand Federación Gallega de Caza)*

SIM WAY HUNTER: SIMULADOR DE CAZA *(pabellón 2 - stand Federación Gallega de Caza)*

Sistema virtual para aprender y entrenar el tiro sobre objetivos en movimiento

TALLER PERMANENTE DE PINTURA SOBRE LA FAUNA GALLEGA *(pabellón 2 - stand Federación Gallega de Caza)*

- Dirigido a niños de 6 a 11 años.
- Los niños dispondrán de láminas con dibujos de la fauna gallega y las correspondientes ceras para colorear.
- Entre todos los participantes se sorteará un retrato en óleo a cargo de la pintora mindoniense Irma María Loureiro Neira. El retrato será personalizado y si prefiere en compañía de su mascota

TALLER EXPOSICIÓN EDUCATIVA DE DIVULGACIÓN Y CONOCIMIENTO DE NUESTRO ENTORNO MÁS CERCANO *(pabellón 2 - stand Federación Gallega de Caza)*

- Este taller estará dirigido por la Asociación Educativa Animales del Mundo.
- Se tratarán los siguientes temas:
 - La cadena alimenticia. La importancia de cada ser vivo en el medio natural.
 - Rastros y huellas, interpretación de la fauna invisible.
 - Huevos y plumas.

ACTIVIDADES Y TALLERES DE CETRERÍA *(paseo central - stand As Rapiñas do Salnés Cetrería)*

EXHIBICIÓN REALIZACIÓN DE ESCULTURAS EN MADERA CON MOTOSIERRA *(paseo central)*

DINOSAURIA EXPERIENCE - EXPOSICIÓN DE DINOSAURIOS ANIMATRÓNICOS *(paseo central)*

ACTIVIDADES MULTIAVENTURA (triángulo)

- Circuito de karts

ÁREA XGN R ENCOUNTER (pabellón 2)

- Pc Gaming
- Consolas

ACTIVIDADES ORGANIZADAS POR GADIS (pabellón 1 - stand Gadis)

- Paneles de alimentación saludable
- Talleres de plantas
- Tómbola de regalos
- Bebé Gadis

VI ENCUENTRO DE GASTROBLOGGERS SALIMAT ABANCA (pabellón 1 Salimat)

IV ENCUENTRO DE BLOGGERS DE TURISMO (pabellón 1 Turexpo Galicia)

DEMOSTRACIÓN DE PALILLEIRAS DE CAMARIÑAS ORGANIZADA POR EL CONCELLO DE CAMARIÑAS (pabellón 1 - stand Concello de Camariñas)

DEGUSTACIÓN DE PAN DE CEA ORGANIZADA POR EL CONCELLO DE SAN CRISTOVO DE CEA (pabellón 1 - stand Concello San Cristovo de Cea)

ANIMACIÓN DE LA FERIA POR PARTE DEL POPULAR "SACHOSELFIE" (todo el recinto)

10.00-14.00 H ENCUENTROS DE NEGOCIO SALIMAT ABANCA (pabellón 1)

10.00-14.00 H VIII GALICIAN CHAMPIONSHIP E.C.A.H.O INTERNACIONAL C - CONCURSO DE CABALLOS DE PURA RAZA ÁRABE ORGANIZADO POR AGCCA (ring hípico)

- 10.00 h Clase de Potras Yearling
- 10.30 h Clase de Potras de 2 años
- 11.00 h Clase de Potras de 3 años
- 12.00 h Clase de Potros Yearling
- 12.30 h Clase de Potros de 2 años
- 13.00 h Clase de Potros de 3 años

II COPA DE AGILITY ABANCA SEMANA VERDE DE GALICIA (ring hípico)

- Presentación
- Grado promoción Agility Jumping
- Grado iniciación

10.00-13.00 H BOLSA DE CONTRATACIÓN TURÍSTICA TUREXPO GALICIA 2021 (pabellón 1)

10.00-11.00 H TALLER “CREA BIODIVERSIDADE” ORGANIZADO POR LA DIRECCIÓN XERAL DE PATRIMONIO NATURAL (*pabellón 1 - stand Dirección Xeral de Patrimonio Natural*)

11.00-14.30 H TALLER “ECOIMAXINA” ORGANIZADO POR LA DIRECCIÓN XERAL DE PATRIMONIO NATURAL (*pabellón 1 - stand Dirección Xeral de Patrimonio Natural*)

11.00-14.00 H TALLER DE MONTAJE DE MOSCAS (*pabellón de conexión*)

A cargo de los montadores especializados en las diferentes disciplinas del atado, referentes a nivel mundial y galardonados en los principales concursos internacionales:

- Jorge Rodríguez Maderal
- Joaquín L. Quintás
- Marcos Prado

11.00-12.00 H EXHIBICIÓN CANINA DE LA UNIDAD CINOLÓGICA DEL TERCIO NORTE DE INFANTERÍA DE MARINA (*ring hípico*)

EUROCHEF: SHOWCOOKING A CARGO DEL CHEF DE PONORTE, ÁLEX IGLESIAS DEL RESTAURANTE CABANAS (*pabellón 1 - stand Eurochef*)

11.30-12.30 H CATA DE ACEITE COMENTADA ORGANIZADA POR LA DOP BAENA (*pabellón 1 - sala La Terraza Salimat*)

12.00-14.00 H EXHIBICIÓN DE PASTOREO (*ring hípico*)

Exhibición donde se combina el pastoreo deportivo y el pastoreo de utilidad, a cargo de:

- Rubén Cano, Esquilador, cuidador de rebaño y educador canino
- Daniel “Inducan” Illescas, Mundialista OCJ, concursante ABCT, adiestrador canino, formador Covap

12.00-13.30 H SHOWCOOKING Y DEGUSTACIÓN DE PRODUCTOS ORGANIZADO POR PURAGA - ASOCIACIÓN DE CRIADORES DO CABALO DE PURA RAZA GALEGA (*pabellón 1 stand Puraga*)

- “Deconstrucción de croqueta de poldro”
- “Curri vermello de poldro con salteado de verduras”
- “Fricandó de poldro con cogumelos de temporada”

12.00-13.00 H TALLER “LOS CUIDADOS DEL PONI” (*ring paseo central*)

Prácticas con ponis de las razas Shetland y Mini Shetland de cepillado, limpieza de cascos, trenzado, engrasado de cascos y paseo a la cuerda.

CATAS Y DEGUSTACIONES DE LOS PRODUCTOS DEL MAR DE GALICIA - CONSELLERÍA DO MAR (*pabellón 1 - stand Consellería do Mar "Espazo Degustación". Xunta de Galicia*)

"GALICIA SABE AMAR: PESCADA DO PINCHO"

Colabora la Organización de Productores Pesqueros de Lugo.

- Vinos D.O. Ribeira Sacra

Cocinera: Criselda Iglesias, Tapería Lecer (Cangas do Morrazo, Pontevedra)

12.30-13.30 H EUROCHEF: SHOWCOOKING A CARGO DE LAS CHEF DE BUCOVINA DE MUNTE (RUMANÍA) ANA MARÍA ELISABETA STAN, CHEF Y BLOGGER CULINARIA, Y ALINA MACOVEI, CHEF DEL RESTAURANTE A BISTRO (*pabellón 1 - stand Eurochef*)

13.00 H TAPIRAZAS (*pabellón 1*)
RESTAURANTE DE TAPAS CON PRODUCTOS DE LAS RAZAS AUTÓCTONAS GALLEGAS EN PELIGRO DE EXTINCIÓN: CACHENA, CALDELÁ, LIMIÁ, FRIEIRESA, VIANESA, CABRA GALEGA, OVELLA GALEGA Y GALIÑA DE MOS. Elaboración de menús a cargo del cocinero Antonio Díaz Calvo, Restaurante Andarubel-Fragas do Eume.

13.00-14.00 H EXHIBICIÓN DE FREESTYLE A CARGO DEL PILOTO PAULO MARTINHO (*triángulo*)

13.00-13.30 H PRESENTACIÓN "O CABALO DE PURA RAZA GALEGA, DOMA E MORFOLOXÍA. A NOSA RAZA", a cargo de la Asociación Pura Raza Cabalo Galego en colaboración con el programa FEADER "Europa Invierte no Rural", Xunta de Galicia y Ministerio de Agricultura (*ring pabellón 3*)

13.30-14.30 H SHOWCOOKING Y DEGUSTACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS ORGANIZADA POR ACRUGA - ASOCIACIÓN NACIONAL DE CRIADORES DE GANADO VACUNO SELECTO DE RAZA RUBIA GALLEGA, A CARGO DEL COCINERO DIEGO LÓPEZ, RESTAURANTE LA MOLINERA (*pabellón 1 - sala La Terraza Salimat*)

CATAS Y DEGUSTACIONES DE LOS PRODUCTOS DEL MAR DE GALICIA - CONSELLERÍA DO MAR (*pabellón 1 - stand Consellería do Mar "Espazo Degustación". Xunta de Galicia*)

"pescadeRías: DE PROXIMIDADE E CON SELO PROPIO"

- Vinos D.O. Monterrei

Cocinera: Maica Couto, Restaurante A Ostrería (Santiago de Compostela, A Coruña)

14.00-15.00 H EUROCHEF: SHOWCOOKING A CARGO DEL CHEF DE EURURAL, IVÁN MÉNDEZ (*pabellón 1 - stand Eurochef*)

15.00-16.30 H TALLER “PLANTA FUTURO” ORGANIZADO POR LA DIRECCIÓN XERAL DE PATRIMONIO NATURAL (*pabellón 1 - stand Dirección Xeral de Patrimonio Natural*)

15.30-16.30 H EUROCHEF: SHOWCOOKING A CARGO DEL CHEF DE EURURAL, IVÁN MÉNDEZ (*pabellón 1 - stand Eurochef*)

16.00-20.00 H EXHIBICIÓN DE PASTOREO (*ring hípico*)

Exhibición donde se combina el pastoreo deportivo y el pastoreo de utilidad, a cargo de:

- Rubén Cano, Esquilador, cuidador de rebaño y educador canino
- Daniel “Inducan” Illescas, Mundialista OCJ, concursante ABCT, adiestrador canino, formador Covap

16.00-19.00 H TALLER DE MONTAJE DE MOSCAS (*pabellón de conexión*)

A cargo de los montadores especializados en las diferentes disciplinas del atado, referentes a nivel mundial y galardonados en los principales concursos internacionales:

- Jorge Rodríguez Maderal
- Joaquín L. Quintás
- Marcos Prado

16.30-20.00 H VIII GALICIAN CHAMPIONSHIP E.C.A.H.O INTERNACIONAL C - CONCURSO DE CABALLOS DE PURA RAZA ÁRABE ORGANIZADO POR AGCCA (*ring hípico*)

16.30 h Clase de Yeguas de 4-6 años

17.15 h Clase de Yeguas de 7 y más años

18.00 h Clase de Sementales de 4-6 años

18.40 h Clase de Sementales de 7 y más años

19.15 h Clase Futurity

I COPA DE AGILITY POR EQUIPOS ABANCA SEMANA VERDE DE GALICIA (*ring hípico*)

- Presentación
- Copa equipos Agility Jumping

16.30-19.00 H TALLER “COÑECE O TEU PATRIMONIO” ORGANIZADO POR LA DIRECCIÓN XERAL DE PATRIMONIO NATURAL (*pabellón 1 - stand Dirección Xeral de Patrimonio Natural*)

16.30-17.30 H SHOWCOOKING Y DEGUSTACIÓN DE PRODUCTOS SALIMAT A CARGO DE OFELIA HENTSCHEL, SEMIFINALISTA DE MASTER CHEF 9 (*pabellón 1 - sala La Terraza Salimat*)

CATAS Y DEGUSTACIONES DE LOS PRODUCTOS DEL MAR DE GALICIA - CONSELLERÍA DO MAR (*pabellón 1 - stand Consellería do Mar "Espazo Degustación". Xunta de Galicia*)

"pescadeRías: A HORTA DO LITORAL, PLANTAS E VERDURAS ATLÁNTICAS"

- Vinos D.O. Valdeorras

Cocinera: Criselda Iglesias, Tapería Lecer (Cangas do Morrazo, Pontevedra)

17.00-18.00 H TALLER "LOS CUIDADOS DEL PONI" (*ring paseo central*)

Prácticas con ponis de las razas Shetland y Mini Shetland de cepillado, limpieza de cascos, trenzado, engrasado de cascos y paseo a la cuerda.

EUROCHEF: SHOWCOOKING A CARGO DE LAS CHEF DE BUCOVINA DE MUNTE (RUMANÍA) ANA MARÍA ELISABETA STAN, CHEF Y BLOGGER CULINARIA, Y ALINA MACOVEI, CHEF RESTAURANTE A BISTRO (*pabellón 1 - stand Eurochef*)

18.00-19.30 H SHOWCOOKING Y DEGUSTACIÓN DE PRODUCTOS ORGANIZADO POR PURAGA - ASOCIACIÓN DE CRIADORES DO CABALO DE PURA RAZA GALEGA (*pabellón 1 stand Puraga*)

- "Zorza de poldro sobre puré de tubérculos e brotes verdes"
- "Poldro en prebe de cervexa negra cos seus contrastes"

18.00-19.00 H EXHIBICIÓN DE FREESTYLE A CARGO DEL PILOTO PAULO MARTINHO (*triángulo*)

CATAS Y DEGUSTACIONES DE LOS PRODUCTOS DEL MAR DE GALICIA - CONSELLERÍA DO MAR (*pabellón 1 - stand Consellería do Mar "Espazo Degustación". Xunta de Galicia*)

"GALICIA SABE AMAR: MEXILLÓN DE GALICIA"

Colabora Consello Regulador Denominación de Orixe Protexida Mexillón de Galicia

- Vinos D.O. Ribeiro

Cocinera: Maica Couto, Restaurante A Ostrería (Santiago de Compostela, A Coruña)

18.30-19.30 H SHOWCOOKING Y DEGUSTACIÓN DE PRODUCTOS SALIMAT A CARGO DEL COCINERO DEL GRUPO NOVE DANIEL LÓPEZ, RESTAURANTE O CAMIÑO DO INGLÉS (*pabellón 1 - sala La Terraza Salimat*)

EUROCHEF: SHOWCOOKING A CARGO DEL CHEF DE PONORTE, ÁLEX IGLESIAS DEL RESTAURANTE CABANAS

19.00-20.00 H CONCURSO "DESAFÍO NA NATUREZA" ORGANIZADO POR LA DIRECCIÓN XERAL DE PATRIMONIO NATURAL (*pabellón 1 - stand Dirección Xeral de Patrimonio Natural*)

9.30-14.00 H II COPA DE AGILITY ABANCA SEMANA VERDE DE GALICIA (ring hípico)

- Presentación
- Grado promoción Agility Jumping
- Copa individual Agility Jumping

10.00-20.00 H EXHIBICIÓN Y ACTIVIDADES DIDÁCTICAS SOBRE TIRO CON ARCO (pabellón 2)

Exhibiciones e iniciación de tiro con arco abierta al público de la feria.

ACTIVIDADES DE CETRERÍA CON EL ÁGUILA DE HARRIS A CARGO DE NURIA GALLEGO, MILITAR DE LA BRILAT (pabellón 2 - stand Federación Gallega de Caza)

SIM WAY HUNTER: SIMULADOR DE CAZA (pabellón 2 - stand Federación Gallega de Caza)

- Sistema virtual para aprender y entrenar el tiro sobre objetivos en movimiento

TALLER PERMANENTE DE PINTURA SOBRE LA FAUNA GALLEGA (pabellón 2 - stand Federación Gallega de Caza)

- Dirigido a niños de 6 a 11 años.
- Los niños dispondrán de láminas con dibujos de la fauna gallega y las correspondientes ceras para colorear.
- Entre todos los participantes se sorteará un retrato en óleo a cargo de la pintora mindoniense Irma María Loureiro Neira. El retrato será personalizado y si se prefiere en compañía de su mascota.

TALLER EXPOSICIÓN EDUCATIVA DE DIVULGACIÓN Y CONOCIMIENTO DE NUESTRO ENTORNO MÁS CERCANO (pabellón 2 - stand Federación Gallega de Caza)

- Este taller estará dirigido por la Asociación Educativa Animales del Mundo.
- Se tratarán los siguientes temas:
 - La cadena alimenticia. La importancia de cada ser vivo en el medio natural
 - Rastros y huellas, interpretación de fauna invisible.
 - Huevos y plumas

ACTIVIDADES Y TALLERES DE CETRERÍA (paseo central- stand As Rapiñas do Salnés Cetrería)

EXHIBICIÓN REALIZACIÓN DE ESCULTURAS EN MADERA CON MOTOSIERRA
(paseo central)

DINOSAURIA EXPERIENCE - EXPOSICIÓN DE DINOSAURIOS ANIMATRÓNICOS
(paseo central)

ACTIVIDADES MULTIAVENTURA *(triángulo)*

- Circuito de karts

ÁREA XGN R ENCOUNTER *(pabellón 2)*

- Pc Gaming
- Consolas

ACTIVIDADES PARA NIÑOS ORGANIZADAS POR GADIS *(pabellón 1 - stand Gadis)*

- Hinchable para niños pequeños
- Talleres de artes plásticas
- Zona de baile

DEMOSTRACIÓN DE PALILLEIRAS DE CAMARIÑAS ORGANIZADA POR EL CONCELLO DE CAMARIÑAS *(pabellón 1 - stand Concello de Camariñas)*

DEGUSTACIÓN DE PAN DE CEA ORGANIZADA POR EL CONCELLO DE SAN CRISTOVO DE CEA *(pabellón 1 - stand Concello San Cristovo de Cea)*

10.00-14.00 H VIII GALICIAN CHAMPIONSHIP E.C.A.H.O INTERNACIONAL C - CONCURSO DE CABALLOS DE PURA RAZA ÁRABE ORGANIZADO POR AGCCA *(ring hípico)*

10.00 h Campeonato Yearling Potras

10.30 h Campeonato de Potras

11.00 h Campeonato Yearling Potros

11.30 h Campeonato de Potros

12.00 h Campeonato de Yeguas

12.30 h Campeonato de Sementales

13.00 h Premios Especiales:

- Mejor Puro Egipcia Hembra
- Mejor Puro Egipcio Macho
- Mejor Pure Spanish Hembra
- Mejor Pure Spanish Macho
- Mejor Potra nacida en Galicia
- Mejor Potro nacido en Galicia
- Mejor Yegua nacida en Galicia
- Mejor Semental nacido en Galicia
- Ejemplar nacido en Galicia con más alta puntuación
- Mejor cabeza
- Mejores movimientos
- Mejor Presentador (Amateur y Profesional)
- Best in Show
- Campeón Absoluto

10.00-14.00 H EXHIBICIÓN DE PASTOREO (*ring hípico*)

Exhibición donde se combina el pastoreo deportivo y el pastoreo de utilidad, a cargo de:

- Rubén Cano, Esquilador, cuidador de rebaño y educador canino
- Daniel “Inducan” Illescas, Mundialista OCJ, concursante ABCT, adiestrador canino, formador Covap

10.00-11.00 H TALLER “ENRÉDATE COA NATURA” ORGANIZADO POR LA DIRECCIÓN XERAL DE PATRIMONIO NATURAL (*pabellón 1 - stand Dirección Xeral de Patrimonio Natural*)

10.15-19.30 H ACTIVIDADES CAN DE PALLEIRO (*ring pabellón 3*)

Actos presentados por Belén Xestal:

- 10.15 h Presentación
- 10.20 h Conoce el “Can de Palleiro”
- 10.25 h XV Concurso Monográfico de la raza Can de Palleiro
- 12.30 h Entrega de trofeos XV Concurso Monográfico de la raza Can de Palleiro
- 13.00 h Entrega reconocimiento “Palleiro de Honra”
- 13.15 h Charla comportamiento
- 13.45 h Entrega de premios Concurso de Fotografía
- 16.30 h Charla coloquio sobre “Terapias asistidas con ejemplares de Can de Palleiro”. Actividades lúdicas grupales para niños y adultos a cargo del equipo de BiocentroAcevedo de Vigo.
- 17.50 h Entrega reconocimiento Socio Colaborador 2021
- 18.00 h Cuenta cuentos
- 18.15 h Juegos tradicionales con Xotramu
- 19.00 h Concurso “Qué listo é o meu can”
- 19.30 h Clausura

11.00-14.00 H TALLER DE MONTAJE DE MOSCAS (*pabellón de conexión*)

A cargo de los montadores especializados en las diferentes disciplinas del atado, referentes a nivel mundial y galardonados en los principales concursos internacionales:

- Paco Porto
- José A. Vinuesa

11.00-12.00 H EUROCHEF: SHOWCOOKING A CARGO DEL CHEF DE PONORTE, ÁLEX IGLESIAS DEL RESTAURANTE CABANAS (*pabellón 1 - stand Eurochef*)

11.30-14.30 H CUENTACUENTOS ORGANIZADO POR LA DIRECCIÓN XERAL DE PATRIMONIO NATURAL (*pabellón 1 - stand Dirección Xeral de Patrimonio Natural*)

11.30-12.30 H TALLER DE REPOSTERÍA Y DEGUSTACIÓN DE PRODUCTOS ORGANIZADA POR LA FÁBRICA LUSITANA (*pabellón 1 - sala La Terraza Salimat*)

11.45-13.00 H MUESTRA DE “CANS DE CAZA DE GALICIA” (*ring paseo central*)

12.00-13.30 H SHOWCOOKING Y DEGUSTACIÓN DE PRODUCTOS ORGANIZADO POR PURAGA - ASOCIACIÓN DE CRIADORES DO CABALO DE PURA RAZA GALEGA (*pabellón 1 stand Puraga*)

- “Mini hamburguesa de poldro con queixo Galmesan e marmelada de tomate”
- “Tiras de poldro con pementos en salsa de soia”

12.00-13.00 H I CONCURSO POPULAR DE TORTILLA ESPAÑOLA “D.O.P. BAENA” (*pabellón 1*)

CATAS Y DEGUSTACIONES DE LOS PRODUCTOS DEL MAR DE GALICIA - CONSELLERÍA DO MAR (*pabellón 1 - stand Consellería do Mar “Espazo Degustación”. Xunta de Galicia*)

“GALICIA SABE AMAR: BONITO DO NORTE”

Colabora ABSA, Armadores de Burela.

- Vinos D.O. Ribeira Sacra

Cocinero: José Manuel Mallón, Remollo, Espazo Gastronómico (Ames, A Coruña)

12.30-13.30 H DEGUSTACIÓN DE BONITO DE BURELA EN DISTINTAS PREPARACIONES ORGANIZADA POR EL CONCELLO DE BURELA (*pabellón 1 - área de degustaciones*)

EUROCHEF: SHOWCOOKING A CARGO DE LAS CHEF DE BUCOVINA DE MUNTE (RUMANÍA) ANA MARÍA ELISABETA STAN, CHEF Y BLOGGER CULINARIA, Y ALINA MACOVEI, CHEF DEL RESTAURANTE A BISTRO (*pabellón 1 - stand Eurochef*)

13.00 H TAPIRAZAS (*pabellón 1*)

RESTAURANTE DE TAPAS CON PRODUCTOS DE LAS RAZAS AUTÓCTONAS GALLEGAS EN PELIGRO DE EXTINCIÓN: CACHENA, CALDELÁ, LIMIÁ, FRIEIRESA, VIANESA, CABRA GALEGA, OVELLA GALEGA Y GALIÑA DE MOS. Elaboración de menús a cargo del cocinero Antonio Díaz Calvo, Restaurante Andarubel-Fragas do Eume.

13.00-14.00 H EXHIBICIÓN DE FREESTYLE A CARGO DEL PILOTO PAULO MARTINHO (*triángulo*)

13.30-14.30 H SHOWCOOKING Y DEGUSTACIÓN DE PRODUCTOS SALIMAT A CARGO DEL COCINERO DEL GRUPO NOVE ÁLVARO VILLASANTE, RESTAURANTE PAPRICA (*pabellón 1 - sala La Terraza Salimat*)

DEGUSTACIÓN DE CARNEIRO Ó ESPETO ORGANIZADA POR EL CONCELLO DE MORAÑA (*paseo central*)

14.00-15.00 H EUROCHEF: SHOWCOOKING A CARGO DEL CHEF DE EURURAL, IVÁN MÉNDEZ
(pabellón 1 - stand Eurochef)

CATAS Y DEGUSTACIONES DE LOS PRODUCTOS DEL MAR DE GALICIA - CONSELLERÍA DO MAR *(pabellón 1 - stand Consellería do Mar "Espazo Degustación". Xunta de Galicia)*

"GALICIA SABE AMAR: RODABALLO DE ACUICULTURA"

Colabora Clúster de Acuicultura de Galicia

- Vinos D.O. Monterrei

Cocinero: José Manuel Mallón, Remollo Espazo Gastronómico (Ames, A Coruña)

14.00-14.30 H PRESENTACIÓN "O CABALO DE PURA RAZA GALEGA, DOMA E MORFOLOXÍA. A NOSA RAZA", a cargo de la Asociación Pura Raza Cabalo Galego en colaboración con el programa FEADER "Europa Invierte no Rural", Xunta de Galicia y Ministerio de Agricultura *(ring pabellón 3)*

15.00-16.30 H TALLER "PLANTA FUTURO" ORGANIZADO POR LA DIRECCIÓN XERAL DE PATRIMONIO NATURAL *(pabellón 1 - stand Dirección Xeral de Patrimonio Natural)*

15.30-16.30 H EUROCHEF: SHOWCOOKING A CARGO DEL CHEF DE EURURAL, IVÁN MÉNDEZ
(pabellón 1 - stand Eurochef)

16.00-19.00 H EXHIBICIÓN DE PASTOREO *(ring hípico)*

Exhibición donde se combina el pastoreo deportivo y el pastoreo de utilidad, a cargo de:

- Rubén Cano, Esquilador, cuidador de rebaño y educador canino
- Daniel "Inducan" Illescas, Mundialista OCJ, concursante ABCT, adiestrador canino, formador Covap

TALLER DE MONTAJE DE MOSCAS *(pabellón de conexión)*

A cargo de los montadores especializados en las diferentes disciplinas del atado, referentes a nivel mundial y galardonados en los principales concursos internacionales:

- Paco Porto
- José A. Vinuesa

16.30-19.00 H CUENTACUENTOS ORGANIZADO POR LA DIRECCIÓN XERAL DE PATRIMONIO NATURAL *(pabellón 1 - stand Dirección Xeral de Patrimonio Natural)*

16.30-17.30 H SHOWCOOKING Y DEGUSTACIÓN DE PRODUCTOS "LOS SABORES DEL CAMINO" ORGANIZADA POR KONKULLER FUSIÓN *(pabellón 1 - sala La Terraza Salimat)*

17.00-18.00 H EXHIBICIÓN DE AGILITY Y DETECCIÓN DE OLORES (*ring hípico*)

EUROCHEF: SHOWCOOKING A CARGO DE LAS CHEF DE BUCOVINA DE MUNTE (RUMANÍA) ANA MARÍA ELISABETA STAN, CHEF Y BLOGGER CULINARIA, Y ALINA MACOVEI, CHEF DEL RESTAURANTE A BISTRO (*pabellón 1 - stand Eurochef*)

17.30-18.30 H DEGUSTACIÓN DE CARNEIRO Ó ESPETO ORGANIZADA POR EL CONCELLO DE MORAÑA (*paseo central*)

18.00-19.30 H SHOWCOOKING Y DEGUSTACIÓN DE PRODUCTOS ORGANIZADO POR PURAGA - ASOCIACIÓN DE CRIADORES DO CABALO DE PURA RAZA GALEGA (*pabellón 1 stand Puraga*)

- “Taco de poldro con guacamole”
- “Solombo de poldro ao mencia”

18.00-19.00 H EXHIBICIÓN DE FREESTYLE A CARGO DEL PILOTO PAULO MARTINHO (*triángulo*)

18.30-19.30 H SHOWCOOKING Y DEGUSTACIÓN DE PRODUCTOS SALIMAT (*pabellón 1 - sala La Terraza Salimat*)

EUROCHEF: SHOWCOOKING A CARGO DEL CHEF DE PONORTE, ÁLEX IGLESIAS DEL RESTAURANTE CABANAS (*pabellón 1 - stand Eurochef*)

19.00-20.00 H EXHIBICIÓN DE VUELO CON AVES DE CETRERÍA (*ring hípico*)

19.00-20.00 H CONCURSO “DESAFÍO NA NATUREZA” ORGANIZADO POR LA DIRECCIÓN XERAL DE PATRIMONIO NATURAL (*pabellón 1 - stand Dirección Xeral de Patrimonio Natural*)

19.30-20.00 H EUROCHEF: CATA DE VINOS A CARGO DE LA SUMILLER CARLOTA IGLESIAS, DEL RESTAURANTE CABANAS (*pabellón 1 - stand Eurochef*)