

PROGRAMA ACTIVIDADES
45 FEIRA INTERNACIONAL ABANCA SEMANA VERDE DE GALICIA
8-11 DE XUÑO DE 2023

XOVES 8 DE XUÑO DE 2023

10.00-20.00 H EXHIBICIÓN E ACTIVIDADES PARTICIPATIVAS DE TIRO CON ARCO (*lateral pavillón 5*)

BIÓTOPO (*pavillón 4*)

Amosarase aos nenos a función dun biótopo de cara a recuperar os coellos de monte, xa que as súas poboacións se reduciron a consecuencia de enfermidades como a hemorraxia vírica ou a mixomatosis.

Así mesmo, poderán ver nunha incubadora a eclosión de ovos de perdiz.

STRátase dunha labor conservacionista, de coidado e protección da natureza e a súa biodiversidade. Tamén se amosarán diversas especies cinexéticas que se empregan para repoboar.

SIM WAY HUNT: SIMULADOR DE TIRO (*pavillón 4 - stand Federación Galega de Caza*)

Sistema virtual para aprender e entrenar o tiro sobre obxectivos en movemento

OBRADOIRO PERMANENTE DE PINTURA SOBRE A FAUNA GALEGA (*pavillón 4 - stand Federación Galega de Caza*)

Para nenos de 3 a 11 anos. Disporán de láminas con debuxos da fauna galega e as correspondentes ceras para colorear. Entre os participantes sortearase un retrato personalizado en óleo.

Impartido pola pintora mindoniense Irma María Loureiro.

EXPOSICIÓN DE AVES DE CETRARÍA E ACTIVIDADES DE CETRARÍA PARA NENOS (*pavillón 4 - stand Falcóns Galicia*)

EXPOSICIÓN DE BOIS DE DIFERENTES RAZAS AUTÓCTONAS DE GALICIA E PORTUGAL E EXHIBICIÓN DE TIRO DUN CARRO TRADICIONAL GALEGO (*pavillón 3 e recinto*)

ACTIVIDADES MULTIAVENTURA (*triángulo*)

- Multicircuitos: karting adultos, karting infantil e karting biplazas
- Tirolina
- Zona de inchables

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

DEGUSTACIÓN DE PRODUTOS ORGANIZADA POR CLUN (*caseta Clun. Zona Gandería*)

DEMOSTRACIÓN DE PALILLEIRAS DE CAMARIÑAS, ORGANIZADA POLO CONCELLO DE CAMARIÑAS (*stand Concello de Camariñas. Pavillón 2*)

DEGUSTACIÓN DE PAN DE CEA, ORGANIZADA POLO CONCELLO DE SAN CRISTOVO DE CEA (*stand Concello San Cristovo de Cea. Pavillón 2*)

10.00 H CONCURSOS MORFOLÓXICOS DAS RAZAS AUTÓCTONAS DE GALICIA EN PERIGO DE EXTINCIÓN: VALORACIÓNS (*pavillón 3*)

VIII CAMPIONATO GALEGO DA RAZA GALIÑA DE MOS

⇒ X EXPOSICIÓN E CONCURSO POR LOTES GALIÑA DE MOS - SEMANA VERDE 2023

⇒ XIV CONCURSO MONOGRÁFICO DA RAZA GALIÑA DE MOS

X CONCURSO MORFOLÓXICO DA RAZA CACHENA

VIII CONCURSO MORFOLÓXICO DA RAZA CALDELÁ

VII CONCURSO MORFOLÓXICO DA RAZA LIMIÁ

V CONCURSO MORFOLÓXICO DA RAZA FRIEIRESA

IX CONCURSO MORFOLÓXICO DA RAZA VIANESA

V CONCURSO MORFOLÓXICO DA RAZA PORCO CELTA

III CONCURSO MORFOLÓXICO DA RAZA AUTÓCTONA OVELLA GALEGA

III CONCURSO MORFOLÓXICO DA RAZA AUTÓCTONA CABRA GALEGA

10.00 H CONCURSO MONOGRÁFICO DA RAZA GALIÑA PIÑEIRA (*pavillón 3*)

10.00-14.00 H ENCONTROS INTERNACIONAIS DE COMPRADORES SALIMAT ABANCA 2023 (*pavillón 1*)

BOLSA DE CONTRATACIÓN TURÍSTICA TUREXPO GALICIA 2023 (*pavillón 2*)

ACTIVIDADES DE AGILITY E HABILIDADES CANINAS PARA NENOS (*ring pavillón 3*)

CIRCUÍTO DE TRACTORES PARA NENOS (*exterior Caseta Clun. Zona Gandería*)

OBRADOIRO "NATUREZA E ROBÓTICA", ORGANIZADO POLA DIRECCIÓN XERAL DE PATRIMONIO NATURAL (*stand Dirección Xeral de Patrimonio Natural. Pavillón 2*)

10.30-11.30 H OBRADOIRO DE “SEGURIDADE PARA ACTIVIDADES NO MEDIO NATURAL E HABILIDADES PRIMITIVAS”, ORGANIZADO POR OROSA AVENTURA (*stand Orosa Aventura. Pavillón 4*). *Dirixido a escolares*

11.00 H DEGUSTACIÓN “OS DOCES DOS NOSOS ANTEPASADOS: COCA ALMENDRA E ROLLOS DE ANÍS E DOCES ELABORADOS POLO GRUPO DE COCIÑA DA REDE DE CENTROS”, ORGANIZADA POLA GENERALITAT VALENCIANA (*stand Generalitat Valenciana. Pavillón 2*)

11.00-13.00 H OBRADOIROS EDUCATIVOS SOBRE “VARIEDADES TRADICIONAIS GALEGAS DO MILLO” DIRIXIDOS A ESCOLARES, ORGANIZADOS POLA FUNDACIÓN MATRIX (*Sala 3. Pavillón 1*)

- CONTACONTOS: “Millo á vista”
- GYNKANA SAÚDABLE
- DEGUSTACIÓN DE FLOCOS DE MILLO ECOLÓXICO

ALIMENTES - SAÚDE E SOSTIBILIDADE COS PEQUENOS, ORGANIZADO POR GADIS (*stand Gadis. Pavillón 1*)

Obradoiro dirixido a nenos sobre “El Plato Alimentos”: *o menú saudable*, inspirado no *Plato de Harvard* e actividades que ensinan aos máis pequenos sobre o consumo responsable, a alimentación saudable e a vida activa.

11.00-12.30 H I FORO DE ACTIVISTAS: POR UN FUTURO RURAL, ORGANIZADO POR RÍO DE GALICIA (*sala Clube do Expositor. Primeira planta pavillóns 1 e 2*)

11.00-11.10 h: Benvida a cargo de Carmen Lence, CEO Grupo Lence

11.10-11.40 h: Mesa 1: Vivir e traballar no rural. A vida máis alá da cidade.

Moderadora:

- Dona Carmen Lence, CEO GRUPO LENCE

Relatores:

- Dona Laura Seoane, Gandeira de terceira xeración UGASMA S.L.
- Dona Nuria Varela, Fundadora e Directora Xeral PAZO DE VILANE
- Dona Inés Rodríguez, Fundadora e Propietaria RiR & Co

11.40.-12.10 h: Mesa 2: Empresa Rural. Viabilidade e servizos.

Moderadora:

- Dona Cristina Díaz Pardo, Economía Digital

Relatores:

- Dona Covadonga Toca Carús, Secretaria Xeral de Apoio ao Emprego, Traballo Autónomo e Economía Social. Xunta de Galicia

- Don Alfredo Ramos, Director R
- Don José Antonio Menéndez Lolo, Responsable de Relacións Institucionais Zona Noroeste ENDESA

12.10 h: Clausura da xornada e café networking

11.00-12.30 H “EXPERIENCIAS DE CALIDADE”: CATA-DEGUSTACIÓN “IRMÁNS DE LEITE”, ORGANIZADA POR AGACAL (stand AGACAL. Pavillón 1)

- DOP Arzúa-Ulloa
- DOP Queixo Tetilla
- DOP Cebreiro
- DOP San Simón da Costa
- IXP Pan de Cea

Presentan: Consellos Reguladores das DOP Arzúa-Ulloa e Queixo Tetilla

11.00-12.00 H CATA DE ACEITE DA DENOMINACIÓN DE ORIXE BAENA DIRIXIDA A ESCOLARES (sala Mirador 1. Primeira planta pavillón 1)

RULETA DE PREMIOS, ORGANIZADA POR GADIS (stand Gadis. Pavillón 1)

12.00 H DEGUSTACIÓN “PRODUTOS DA NOSA TERRA: EMBUTIDO, LONGANIZA DE PASCUA, PERRO E SOBRASADA DE REQUENA”, ORGANIZADA POLA GENERALITAT VALENCIANA (stand Generalitat Valenciana. Pavillón 2)

PRESENTACIÓN “HAPPINESS CAMP”, A MAIOR CONFERENCIA DE FELICIDADE ORGANIZATIVA EN EUROPA, ORGANIZADA POR LIONESA BUSINESS HUB (área degustacións. Pavillón 2)

12.00-13.00 H OBRADOIRO DE “CUAJADA LA ANTIGUA EDUCA”, ORGANIZADO POR QUESERÍAS LA ANTIGUA (A Terraza Salimat. Pavillón 1)

Obradoiro interactivo para escolares cuxo obxectivo é levar a cultura queixeira aos máis pequenos, co fin de que coñezan as profesións relacionadas co gando ovino e cómo obter un produto como os queixos artesanais.

12.00-13.30 H SHOWCOOKING GADIS LOVE LOCAL, ORGANIZADO POR GADIS (stand Gadis. Pavillón 1)

Showcooking con ingredientes de produtores locais a cargo das influencers gastronómicas galegas:

- Lola Crespo, Ñamlicioso de Framboesa e Caramelo
- Carmen Albo, Guisando a vida

12.00-12.30 H GOXOCATA, ORGANIZADA POR EUSKADI BASQUE COUNTRY - GOBERNO VASCO
(stand Euskadi Basque Country-Gobierno Vasco. Pavillón 1)

Cata na que se poderán degustar tres bebidas diferentes elaboradas a partir da mazá: sidra natural “Euskal Sagardoa”, mosto natural de mazá do País Vasco e sidra de xeo obtida por medio da fermentación alcohólica do zume das mazás prensadas xeadas, combinadas con produtos doces como chocolate con sal de Leintz Gatzaga e unhas txapelas de chocolate negro do pasteleiro-confiteiro Rafa Gorrotxategi. Nesta cata apreciaranse os diferentes sabores, doce, ácido e amargo, tanto da sidra como do chocolate, nunha mistura sorprendente e exquisita.

12.30 H SHOWCOOKING ANDALUCÍA: DO BAENA: “UN PASEO POLOS SENTIDOS”, ORGANIZADO POLA DENOMINACIÓN DE ORIGEN BAENA (stand Junta de Andalucía. Pavillón 1)

A cargo de: José Manuel Bajo, Secretario DO Baena

12.45-13.45 H “EXPERIENCIAS DE CALIDADE”: CATA-DEGUSTACIÓN “CASTAÑA DE GALICIA”, ORGANIZADA POR AGACAL (stand AGACAL. Pavillón 1)

- IXP Castaña de Galicia
- DO Monterrei

Presenta: Consello Regulador da IXP Castaña de Galicia

Chef: Emma Pinal, Gastrobar O Birrán (Ribadavia, Orense)

13.00 H INAUGURACIÓN 45 FEIRA INTERNACIONAL ABANCA SEMANA VERDE DE GALICIA
(pavillón 1)

TAPIRAZAS (pavillón 1)

RESTAURANTE DE TAPAS CON PRODUTOS DAS RAZAS AUTÓCTONAS GALEGAS EN PERIGO DE EXTINCIÓN: CACHENA, CALDELÁ, LIMIÁ, FRIEIRESA, VIANESA, CABRA GALEGA, OVELLA GALEGA E GALIÑA DE MOS. Elaboración de menú a cargo do cociñeiro Antonio Díaz Calvo, AUTGA AUTÓCTONAS

CATA DE VIÑOS ORGANIZADA POLA DEPUTACIÓN DE HUESCA (stand Deputación de Huesca. Pavillón 2)

DEGUSTACIÓN “ELABORACIÓNS TÍPICAS: COCA AMB TONYINA”, ORGANIZADA POLA GENERALITAT VALENCIANA (stand Generalitat Valenciana. Pavillón 2)

DEGUSTACIÓN XENERAL XEODESTINO COMARCA DE LUGO - TERRAS DA ULLOA, ORGANIZADA POLO GDR COMARCA DE LUGO (stand GDR Comarca de Lugo. Pavillón 1)

13.15 H SHOWCOOKING ANDALUCÍA: “UN APERITIVO MOI FLAMENCO”, ORGANIZADO POR FLAMENCO GOURMET (stand Junta de Andalucía. Pavillón 1)

A cargo de: Francisco J. Vila, Xerente Flamenco Gourmet

13.30 H DO CAMPO Á BOTELLA: ELABORACIÓN E DEGUSTACIÓN DE CÓCTELES ORGANIZADA POR AREHUCAS (*stand Arehucas. Pavillón 1*)

DEGUSTACIÓN “O NOSO PRODUTO ESTRELA, OS ARROCES: ARROZ Á BANDA MARIDADO CON VIÑOS VALENCIANOS”, ORGANIZADA POLA GENERALITAT VALENCIANA (*stand Generalitat Valenciana. Pavillón 2*)

13.30-14.30 H CATAS E DEGUSTACIÓNS DOS PRODUTOS DO MAR DE GALICIA. XUNTA DE GALICIA - CONSELLERÍA DO MAR (*stand Consellería do Mar - Xunta de Galicia. Pavillón 1*)

“GALICIA SABE AMAR: CATA A LATA”

Colabora ANFACO - CECOPESCA, Asociación Nacional de Fabricantes de Conservas de Peixes e Mariscos

- Viños D.O. Ribeira Sacra

Cociñeiro: Moisés Rodríguez, O obradoiro do benestar (Ourense)

RULETA DE PREMIOS, ORGANIZADA POR GADIS (*stand Gadis. Pavillón 1*)

14.00 H CATA DE VIÑOS ORGANIZADA POLA DEPUTACIÓN DE HUESCA (*stand Deputación de Huesca. Pavillón 2*)

14.00-15.00 H “EXPERIENCIAS DE CALIDADE”: MASTERCLASS TERNERA GALLEGA / VACA GALEGA-BOI GALEGO, ORGANIZADA POR AGACAL (*stand AGACAL. Pavillón 1*)

- IXP Ternera Gallega
- IXP Vaca Galega/Boi Galego
- IXP Pan de Cea
- IXP Tarta de Santiago
- DO Ribeira Sacra

Presentan: Consellos Reguladores das IXP Ternera Gallega e Vaca Galega/Boi Galego

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

14.15 H SHOWCOOKING ANDALUCÍA: DO BAENA: “OBRADOIRO DE SALMOREJO CORDOBÉS”, ORGANIZADO POR DENOMINACIÓN DE ORIXE BAENA (*stand Junta de Andalucía. Pavillón 1*)

A cargo de: Ismael Delgado, Chef

José Manuel Bajo, Secretario DO Baena

16.00 H SHOWCOOKING ANDALUCÍA: “CAFÉ & CÓCTEL”, ORGANIZADO POLA JUNTA DE ANDALUCÍA (*stand Junta de Andalucía. Pavillón 1*)

A cargo de: Ismael Delgado, Chef

CATA DE VIÑOS ORGANIZADA POLA DEPUTACIÓN DE HUESCA (*stand Deputación de Huesca. Pavillón 2*)

DEGUSTACIÓN “ELABORACIÓNS TÍPICAS: TURRÓNS DE XIXONA E ALACANTE MARIDADOS CON MISTELA”, ORGANIZADA POLA GENERALITAT VALENCIANA (*stand Generalitat Valenciana. Pavillón 2*)

16.00-20.00 H ENCONTROS INTERNACIONAIS DE COMPRADORES SALIMAT ABANCA 2023 (*pavillón 1*)

BOLSA DE CONTRATACIÓN TURÍSTICA TUREXPO GALICIA 2023 (*pavillón 2*)

16.00-17.00 H “EXPERIENCIAS DE CALIDADE”: CATA-DEGUSTACIÓN “CRAEGA”, ORGANIZADA POR AGACAL (*stand AGACAL. Pavillón 1*)

Presenta: Consello Regulador de Agricultura Ecolóxica de Galicia

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

RULETA DE PREMIOS, ORGANIZADA POR GADIS (*stand Gadis. Pavillón 1*)

OBRADOIRO SOBRE “CONTROL DE HEMORRAXIAS. STOP THE BLEND. APLICACIÓN PRÁCTICA DO TORNIQUETE, USO DE AXENTES HEMOSTÁTICOS E VENDAXES COMPRESIVOS”, ORGANIZADA POR OROSA AVENTURA (*stand Orosa Aventura. Pavillón 4*)

16.30-17.30 H CATA E DEGUSTACIÓNS DOS PRODUTOS DO MAR DE GALICIA. XUNTA DE GALICIA - CONSELLERÍA DO MAR (*stand Consellería do Mar - Xunta de Galicia. Pavillón 1*)

“GALICIA SABE AMAR: pescadeRías, MARISCO E ALGAS DA ILLA, UN MAR DE TRADICIÓNS E SABORES”

Colabora OPP20: Organización de Produtores de Marisco e cultivos mariños da provincia de Pontevedra

- Viños D.O. Ribeiro

Cociñeira: Emma Pinal, Gastrobar O Birrán (Ribadavia, Ourense)

16.45 H DEGUSTACIÓN “CÓMO ACOMPAÑA A NOSA HORCHATA: FARTONS E HORCHATA DE ALBORAYA”, ORGANIZADA POLA GENERALITAT VALENCIANA (*stand Generalitat Valenciana. Pavillón 2*)

17.00 H SHOWCOOKING ANDALUCÍA: “DULCE SOBREMESA”, DENOMINACIÓN DE ORIXE SIERRA MÁGINA (*stand Junta de Andalucía. Pavillón 1*)

A cargo de: Ismael Delgado, Chef

Jesús Sutil, Secretario DO Sierra Mágina

CATA DE VIÑOS ORGANIZADA POLA DEPUTACIÓN DE HUESCA (*stand Deputación de Huesca. Pavillón 2*)

17.00-19.00 H REALIZACIÓN DE CADERNOS DE CAMPO E CHARLA DIVULGATIVA, ORGANIZADO POLA DIRECCIÓN XERAL DE PATRIMONIO NATURAL (*stand Dirección Xeral de Patrimonio Natural. Pavillón 2*)

17.00-18.30 H SHOWCOOKING GADIS LOVE LOCAL, ORGANIZADO POR GADIS (*stand Gadis. Pavillón 1*)

Showcooking con ingredientes de produtores locais a cargo das influencers gastronómicas galegas:

- Lola Crespo, Ñamlicioso e Framboesa e Caramelo
- Carmen Albo, Guisando a vida

17.00-18.00 H SHOWCOOKING E DEGUSTACIÓN DE PRODUTOS SALIMAT A CARGO DO CHEF MARTÍN MANTILLA, RESTAURANTE BERSO (SOBER - LUGO) (*A Terraza Salimat. Pavillón 1*)

17.00-17.30 H CATA DE QUEIXOS E VIÑOS, ORGANIZADA POR EUSKADI BASQUE COUNTRY - GOBERNO VASCO (*stand Euskadi Basque Country-Gobierno Vasco. Pavillón 1*)

Cata na que se poderán degustar tres tipos de queixo da D.O. Idiazabal elaborados de maneira tradicional: queixo branco novo, queixo branco curado e queixo afumado. Cada un deles en maridanza co viño que mellor acompaña a cada tipo polas súas características e maduración: Txakoli D.O. Bizkaiko Txakolina, viño de maceración carbónica de Rioja Alavesa e Viño crianza de Rioja Alavesa. Así mesmo, explicaranse as características dun Queixo Idiazabal, queixos elaborados con leite cruda de ovella latxa ou carranzana e que utilizan callo natural: o estómago do cordeiro mamote. Tamén se comentarán as características sensoriais que se teñen en conta á hora de catar este tipo de queixos: forma, corteza, cor, olor, textura, sabor, etc.

17.30-18.30 H “EXPERIENCIAS DE CALIDADE”: CATA DE VIÑOS DA “DO RIBEIRA SACRA”, ORGANIZADA POR AGACAL (*stand AGACAL. Pavillón 1*)

Presenta: Consello Regulador da DO Ribeira Sacra

18.00 H DO CAMPO Á BOTELLA: ELABORACIÓN E DEGUSTACIÓN DE CÓCTELES ORGANIZADA POR AREHUCAS (*stand Arehucas. Pavillón 1*)

SHOWCOOKING ANDALUCÍA: “MERENDA PINTARRÉ”, ORGANIZADO POR PINTARRÉ (*stand Junta de Andalucía. Pavillón 1*)

*A cargo de: Ismael Delgado, Chef
Juan José Lorite, Xerente Pintarré*

18.00-19.00 H CATAS E DEGUSTACIÓNS DOS PRODUTOS DO MAR DE GALICIA. XUNTA DE GALICIA - CONSELLERÍA DO MAR (*stand Consellería do Mar - Xunta de Galicia. Pavillón 1*)

“GALICIA SABE AMAR: BONITO DO NORTE”

Colabora ABSA, Armadores de Burela

- Viños D.O. Monterrei

Cociñeiro: Moisés Rodríguez, O obradoiro do benestar (Ourense)

18.30 H SHOWCOOKING CONXUNTO CO GDR PONORTE, ORGANIZADO POLO GDR COMARCA DE LUGO E GDR PONORTE (*stand GDR Comarca de Lugo. Pavillón 1*)

18.45-19.45 H “EXPERIENCIAS DE CALIDADE”: CATA-DEGUSTACIÓN DE “PAN GALEGO”, ORGANIZADA POR AGACAL (*stand AGACAL. Pavillón 1*)

- IXP Pan Galego

Presenta: Consello Regulador da IXP Pan Galego

19.00-20.00 H RULETA DE PREMIOS, ORGANIZADA POR GADIS (*stand Gadis. Pavillón 1*)

OBRADOIROS DE “MÁSCARAS, REALIZACIÓN DE ADHESIVOS DECORATIVOS, FIGURAS DE PAPEL RECICLADO” E XOGOS SOBRE OS PARQUES NATURAIS, ESPAZOS PROTEXIDOS E BIODIVERSIDADE, ORGANIZADOS POLA DIRECCIÓN XERAL DE PATRIMONIO NATURAL (*stand Dirección Xeral de Patrimonio Natural. Pavillón 2*)

VENRES 9 DE XUÑO DE 2023

10.00-20.00 H EXHIBICIÓN E ACTIVIDADES PARTICIPATIVAS DE TIRO CON ARCO *(lateral pavillón 5)*

BIÓTOPO *(pavillón 4)*

Se mostrará a los niños la función de un biótopo de cara a recuperar os coellos de monte, xa que as súas poboacións se reduciron a consecuencia de enfermidades como a hemorraxia vírica ou a mixomatosis.

Así mesmo, poderán ver nunha incubadora a eclosión de ovos de perdiz.

Trátase dunha labor conservacionista, de coidado e protección da natureza e a súa biodiversidade. Tamén se amosarán diversas especies cinexéticas que se utilizan para repoboar.

SIM WAY HUNT: SIMULADOR DE TIRO *(pavillón 4 - stand Federación Galega de Caza)*

Sistema virtual para aprender e entrenar o tiro sobre obxectivos en movemento

OBRADOIRO PERMANENTE DE PINTURA SOBRE A FAUNA GALEGA *(pavillón 4 - stand Federación Galega de Caza)*

Para nenos de 3 a 11 anos. Disporán de láminas con debuxos da fauna galega e as correspondentes ceras para colorear. Entre os participantes sortearase un retrato personalizado en óleo.

Impartido pola pintora mindoniense Irma María Loureiro.

EXPOSICIÓN DE AVES DE CETRARÍA E ACTIVIDADES DE CETRARÍA PARA NENOS *(pavillón 4 - stand Falcóns Galicia)*

EXPOSICIÓN DE BOIS DE DIFERENTES RAZAS AUTÓCTONAS DE GALICIA E PORTUGAL E EXHIBICIÓN DE TIRO DUN CARRO TRADICIONAL GALLEGO *(pavillón 3 e recinto)*

ACTIVIDADES MULTIAVENTURA *(triángulo)*

- Multicircuitos: karting adultos, karting infantil e karting biplazas
- Tirolina
- Zona de inchables

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

DEGUSTACIÓN DE PRODUTOS ORGANIZADA POR CLUN (*caseta Clun. Zona Gandaría*)

DEMOSTRACIÓN DE PALILLEIRAS DE CAMARIÑAS, ORGANIZADA POLO CONCELLO DE CAMARIÑAS (*stand Concello Camariñas. Pavillón 2*)

DEGUSTACIÓN DE PAN DE CEA, ORGANIZADA POLO CONCELLO DE SAN CRISTOVO DE CEA (*stand Concello San Cristovo de Cea. Pavillón 2*)

DEGUSTACIÓN DE PRODUTOS ORGANIZADA POLO MUNICIPIO DE FREIXO DE ESPADA Á CINTA (*stand Porto e Norte. Pavillón 2*)

10.00-14.30 H PRESENTACIÓN DA FERRAMENTA INFORMÁTICA “SISTEMAS DE XESTIÓN DE EXPLOTACIÓNS AGRARIAS (AGRO 4.0) - CADERNOS DE EXPLOTACIÓN”, ORGANIZADA POLA CONSELLERÍA DO MEDIO RURAL (*sala Clube do Expositor. Primeira planta pavillóns 1 e 2*)

10.00-10.15 h: Presentación da xornada

- Don Silvestre José Balseiros Guinarte, Director Xeral de Gandaría, Agricultura e Industrias Agroalimentarias
- Don Julián Cerviño Iglesia, Director da Axencia para a Modernización Tecnolóxica de Galicia (AMTEGA)

10.15-10.45 h: Relatorio: “Xeolocalización como oportunidade de automatización de rexistros”

10.45-11.00 h: Presentación da Plataforma Agro 4.0 - Xestión avanzada de explotacións agrarias - Cadernos dixitais de explotación

- Responsable da Subdirección Xeral de Explotacións Agrarias
- Responsable da Xerencia de Proxectos da Consellería do Medio Rural de AMTEGA (Axencia para a Modernización Tecnolóxica de Galicia)

11.00-12.30 h: Caso práctico de funcionamento da ferramenta informática Agro 4.0 - cadernos dixitais de explotación

- Responsables e Amtega
- Técnicos da Subdirección Xeral de Explotacións Agrarias

12.30-13.00 h: Pausa café

13.00-14.00 h: Continuación do caso práctico de funcionamento da ferramenta informática Agro 4.0 - cadernos dixitais de explotación

14.00-14.30 h: Rogos e preguntas

ENCUNTROS INTERNACIONAIS DE COMPRADORES SALIMAT ABANCA 2023 (*pavillón 1*)

BOLSA DE CONTRATACIÓN TURÍSTICA TUREXPO GALICIA 2023 (*pavillón 2*)

ACTIVIDADES DE AGILITY E HABILIDADES CANINAS PARA NENOS (*ring pavillón 3*)

CIRCUITO DE TRACTORES PARA NENOS (*exterior Caseta Clun. Zona Gandaría*)

10.00-11.00 H “EXPERIENCIAS DE CALIDADE”: CATA-DEGUSTACIÓN DE “PAN GALEGO”, ORGANIZADA POR AGACAL (*stand AGACAL. Pavillón 1*)

- IXP Pan Galego

Presenta: Consello Regulador da IXP Pan Galego

10.00-10.30 H XORNADA TÉCNICA “ESTRATEGIAS INNOVADORAS PARA A XESTIÓN SOSTIBLE DOS RECURSOS NO CULTIVO DA VIDE”, ORGANIZADA POR FEUGA (*sala 2. Pavillón 1*)

- GO PLASMOWINE: momento óptimo de aplicación dos tratamentos contra o mildiu da vide para minimizar residuos no viño
- GO REGAVID: ferramenta de xestión da rega que evalúa necesidades hídricas actuais do viñado e predí as futuras.

Relatora:

- Dona Lucía Lloret Caulonga, Directora do Departamento de Innovación e Proxectos Nacionais de FEUGA

10.30-14.00 H OBRADOIROS SOBRE “AVES MIGRATORIAS COA REALIZACIÓN DUN NIÑO DE ANDORIÑA”, ORGANIZADOS POLA DIRECCIÓN XERAL DE PATRIMONIO NATURAL (*stand Dirección Xeral de Patrimonio Natural. Pavillón 2*)

10.30-11.30 H OBRADOIRO DE “SEGURIDADE PARA ACTIVIDADES NO MEDIO NATURAL E HABILIDADES PRIMITIVAS” ORGANIZADO POR OROSA AVENTURA (*stand Orosa Aventura. Pavillón 4*). *Dirixido a escolares.*

10.30-11.00 H XORNADA TÉCNICA “DIVERSIFICACIÓN E MELLORA DA PRODUCCIÓN DE CULTIVOS AGROFORESTAIS EN GALICIA”, ORGANIZADA POR FEUGA (*sala 2. Pavillón 1*)

- GO MILLOPRECISO: agricultura de precisión con millo forraxeiro en Galicia.
- GO COGOMELOS+: incremento da produtividade micolóxica dos pinares galegos.
- GEENCASTANEA: produción de castiñeiro micorrizado mediante cultivo in vitro e selección intravarietal de variedades IXP.
- ALGATERRA: novos insumos agrícolas para a mellora de cultivos en ecolóxico elaborados con algas mariñas de Galicia

Relatora:

- Dona Anxela Montero Rodríguez, Xestora Senior en Innovación e Proxectos Nacionais de FEUGA

11.00 H **DEGUSTACIÓN “OS DOCES DOS NOSOS ANTEPASADOS: PASTA FLORA E CARAMELO DE GUIRLACHE. E DOCES ELABORADOS POLO GRUPO DE COCIÑA DA REDE DE CENTROS”, ORGANIZADA POLA GENERALITAT VALENCIANA** (*stand Generalitat Valenciana. Pavillón 2*)

11.00-16.00 H **DEGUSTACIÓN DE LICORES E PRODUTOS REXIONAIS DO MUNICIPIO DE SANTO TIRSO, ORGANIZADA POLO MUNICIPIO DE SANTO TIRSO** (*stand Porto e Norte. Pavillón 2*)

11.00-13.00 H **ALIMENTES - SAÚDE E SOSTENIBILIDADE COS PEQUENOS, ORGANIZADO POR GADIS** (*stand Gadis. Pavillón 1*)

Obradoiro dirixido a nenos sobre “*El Plato Alimentos*”: *o menú saudable*, inspirado no *Plato de Harvard* e actividades que ensinan aos máis pequenos sobre o consumo responsable, a alimentación saudable e a vida activa.

11.00-13.00 H **OBRADOIROS EDUCATIVOS SOBRE “VARIEDADES TRADICIONAIS GALEGAS DO MILLO” DIRIXIDOS A ESCOLARES, ORGANIZADOS POLA FUNDACIÓN MATRIX** (*Sala 3. Pavillón 1*)

- CONTACTOS: “Millo á vista”
- GYNKANA SUDABLE
- DEGUSTACIÓN DE FLOCOS DE MILLO ECOLÓXICO

11.00-12.00 H **OBRADOIRO DE “CUAJADA LA ANTIGUA EDUCA”, ORGANIZADO POR QUESERÍAS LA ANTIGUA** (*A Terraza Salimat. Pavillón 1*)

Obradoiro interactivo para escolares cuxo obxectivo é levar a cultura queixeira aos máis pequenos, co fin de que coñezan as profesións relacionadas co gando ovino e cómo obter un produto como os queixos artesanais.

RULETA DE PREMIOS, ORGANIZADA POR GADIS (*stand Gadis. Pavillón 1*)

11.00-11.30 H **XORNADA TÉCNICA “INGREDIENTES ALTERNATIVOS EN ALIMENTACIÓN ANIMAL E ESTRATEXIAS SOSTIBLES PARA A MELLORA DO BENESTAR EN GANDARÍA”, ORGANIZADA POR FEUGA** (*sala 2. Pavillón 1*)

- BIOPROINSECT: bioprocesado de insectos para a obtención de produtos de valor engadido.
- GO FUNTRAPA: fungos parasitoides para a transición de gandaría a rexímenes pastoriles.

Relatora:

- Dona Lucía Lloret Caulonga, Directora do Departamento de Innovación e Proxectos Nacionais de FEUGA

11.15-12.00 H “EXPERIENCIAS DE CALIDADE”: PRESENTACIÓN-DEGUSTACIÓN “ARTESANÍA ALIMENTARIA”, ORGANIZADA POR AGACAL (stand AGACAL. Pavillón 1)

Presenta: Axencia Galega da Calidade Alimentaria

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

12.00 H SHOWCOOKING ANDALUCÍA: “ALMORZO MEDITERRÁNEO CON ACEITE DO SIERRA DE SEGURA, JAÉN”, ORGANIZADO POLA DENOMINACIÓN DE ORIXE SIERRA DE SEGURA (stand Junta de Andalucía. Pavillón 1)

A cargo de: Francisco Moreno, Secretario DO Sierra de Segura

Juan Antonio Rama, Propietario Aceites Rama

DEGUSTACIÓN “PRODUTOS DA NOSA TERRA: QUEIXO SERVILLETAS DE COSTERA DE RANES, QUEIXO FRESCO DA NUCIA, QUEIXO TRONCHÓN DE CASTELLÓ E QUEIXO DE CATÍ”, ORGANIZADA POLA GENERALITAT VALENCIANA (stand Generalitat Valenciana. Pavillón 2)

12.00-13.30 H SHOWCOOKING GADIS LOVE LOCAL, ORGANIZADO POR GADIS (stand Gadis. Pavillón 1)

Showcooking con ingredientes de produtores locais a cargo das influencers gastronómicas galegas:

- Lola Crespo, Ñamlicioso e Framboesa e Caramelo
- Carmen Albo, Guisando a vida

12.00-13.00 H CATAS E DEGUSTACIÓNS DOS PRODUTOS DO MAR DE GALICIA. XUNTA DE GALICIA - CONSELLERÍA DO MAR (stand Consellería do Mar - Xunta de Galicia. Pavillón 1)

“GALICIA SABE AMAR: pescadeRías, O MELLOR DA NOSA PESCA ARTESANAL”

- Viños D.O. Rías Baixas

Cociñeira: Emma Pinal, Gastrobar O Birrán (Ribadavia, Ourense)

12.00-13.00 H DEGUSTACIÓN DE “GALO DE CURRAL”, ORGANIZADA POLO CONCELLO DE VILA DE CRUCES (área de degustacións. Pavillón 2)

12.00-12.30 H GOXOCATA, ORGANIZADA POR EUSKADI BASQUE COUNTRY - GOBERNO VASCO (stand Euskadi Basque Country-Goberno Vasco. Pavillón 1)

Cata na que se poderán degustar tres bebidas diferentes elaboradas a partir da mazá: sidra natural “Euskal Sagardoa”, mosto natural de mazá do País Vasco e sidra de xeo obtida por medio da fermentación alcohólica do zume das mazás prensadas xeadas, combinadas con produtos doces como chocolate con sal de Leintz Gatzaga e unhas txapelas de chocolate negro do pasteleiro-confiteiro Rafa Gorrotxategi. Nesta cata apreciaranse os diferentes sabores, doce, ácido e amargo, tanto da sidra como do chocolate, nunha mestura sorprendente e exquisita.

12.15-13.15 H “EXPERIENCIAS DE CALIDADE”: CATA DE VIÑO DA “DO RIBEIRO”, ORGANIZADA POR AGACAL (*stand AGACAL. Pavillón 1*)

Presenta: Consello Regulador da DO Ribeiro

12.30 H CATA DE ACEITE ORGANIZADA POLO CONCELLO DE FOLGOSO DO COUREL (*stand Concello Folgoso do Courel. Pavillón 2*)

13.00 H TAPIRAZAS (*pavillón 1*)

RESTAURANTE DE TAPAS CON PRODUTOS DAS RAZAS AUTÓCTONAS GALEGAS EN PERIGO DE EXTINCIÓN: CACHENA, CALDELÁ, LIMIÁ, FRIEIRESA, VIANESA, CABRA GALEGA, OVELLA GALEGA E GALIÑA DE MOS. Elaboración de menús a cargo del cociñeiro Antonio Díaz Calvo, AUTGA AUTÓCTONAS

SHOWCOOKING ANDALUCÍA: “A ALMA DA NATUREZA: UN FESTÍN CULINARIO EN ALMAZARAS DE LA SUBBÉTICA”, ORGANIZADO POR ALMAZARAS DE LA SUBBÉTICA (*stand Junta de Andalucía. Pavillón 1*)

A cargo de: José Antonio Balo, Asesor Gastronómico

Ángela Rodríguez, Asesora Gastronómica

Felipe Montes, Representante de Almazaras de la Subbética

CATA DE VIÑOS ORGANIZADA POLA DEPUTACIÓN DE HUESCA (*stand Deputación de Huesca. Pavillón 2*)

DEGUSTACIÓN DE PRODUTOS DA COMARCA DE LUGO, ORGANIZADA POLO GDR COMARCA DE LUGO (*stand GDR Comarca de Lugo. Pavillón 1*)

DEGUSTACIÓN “ELABORACIÓN TÍPICAS: ENSALADILLA DE ALCACHOFAS DA VEGA BAJA E SANGOCHAO DE SEPIA”, ORGANIZADA POLA GENERALITAT VALENCIANA (*stand Generalitat Valenciana. Pavillón 2*)

SHOWCOOKING “CREMA DE LEITE DE MILLO”, ORGANIZADO POLA CÁMARA MUNICIPAL DE MAIA (*área degustacións. Pavillón 2*)

13.00-14.00 H “A ALMA DA NATUREZA. UN FESTÍN CULINARIO EN ALMAZARAS DE LA SUBBÉTICA”: SHOWCOOKING E DEGUSTACIÓN DE PRODUTOS ORGANIZADA POR ALMAZARAS DE LA SUBBÉTICA (*A Terraza Salimat. Pavillón 1*)

13.30 H DO CAMPO Á BOTELLA: ELABORACIÓN E DEGUSTACIÓN DE CÓCTELES ORGANIZADA POR AREHUCAS (*stand Arehucas. Pavillón 1*)

DEGUSTACIÓN “O NOSO PRODUTO ESTRELA, OS ARROCES: ARROZ DE VERDURAS DA HORTA VALENCIANA MARIDADO CON VIÑOS VALENCIANOS” ORGANIZADA POLA GENERALITAT VALENCIANA (*stand Generalitat Valenciana. Pavillón 1*)

13.30-14.30 H CATAS E DEGUSTACIÓNS DOS PRODUTOS DO MAR DE GALICIA. XUNTA DE GALICIA - CONSELLERÍA DO MAR (*stand Consellería do Mar - Xunta de Galicia. Pavillón 1*)

“GALICIA SABE AMAR: FRESCO E SALVAXE”

Colabora OPPF4 - Organización de produtores de pesca fresca do Porto de Vigo

- Viños D.O. Ribeira Sacra

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

RULETA DE PREMIOS, ORGANIZADA POR GADIS (*stand Gadis. Pavillón 1*)

14.00 H SHOWCOOKING ANDALUCÍA: “MARIDAXES E ESPUMOSOS DE ANDALUCÍA”, ORGANIZADO POR BODEGAS ROBLES (*stand Junta de Andalucía. Pavillón 1*)

A cargo de: Ismael Delgado, Chef

Francisco Robles, Xerente Bodegas Robles

CATA DE VIÑOS ORGANIZADA POLA DEPUTACIÓN DE HUESCA (*stand Deputación de Huesca. Pavillón 2*)

14.00-15.00 H DEGUSTACIÓN DE “PAN DOS APÓSTOLES E EMPANADA”, ORGANIZADA POLO CONCELLO DE VIVEIRO (*stand Concello Viveiro. Pavillón 2*)

DEGUSTACIÓN DE PRATOS DAS FESTAS DE INTERESE TURÍSTICO “PINCHO IRMANDIÑO” E “FAGÍA DE CARNES”, ORGANIZADA POLO CONCELLO DE VIMIANZO (*área degustacións. Pavillón 2*)

16.00 H SHOWCOOKING ANDALUCÍA: “POSTRES CON AOVE ANDALUZ”, ORGANIZADO POR DENOMINACIÓN DE ORIGEN SIERRA MÁGINA (*stand Junta de Andalucía. Pavillón 1*)

A cargo de: Ismael Delgado, Chef

Jesús Sutil, Secretario DO Sierra Mágina

CATA DE VIÑOS ORGANIZADA POLA DEPUTACIÓN DE HUESCA (*stand Deputación de Huesca. Pavillón 2*)

DEGUSTACIÓN “ELABORACIÓNS TÍPICAS: TURRÓNS DE XIXONA E ALACANTE MARIDADOS CON ESPUMOSO MOSCATEL”, ORGANIZADA POLA GENERALITAT VALENCIANA (*stand Generalitat Valenciana. Pavillón 2*)

16.00-19.30 H DEGUSTACIÓN DE MARIÑEIRAS DE LUGAR DA VEIGA, ORGANIZADA POR VEGALSA EROSKI (*stand Vegalsa Eroski. Pavillón 1*)

16.00-17.30 H “EXPERIENCIAS DE CALIDADE”: CATA-DEGUSTACIÓN “IRMÁNS DE LEITE”, ORGANIZADA POR AGACAL (stand AGACAL. Pavillón 1)

- DOP Arzúa-Ulloa
- DOP Queixo Tetilla
- DOP Cebreiro
- DOP San Simón da Costa
- IXP Pan Galego

Presentan: Consellos Reguladores das DOP Arzúa-Ulloa e Queixo Tetilla

16.00-17.00 H RULETA DE PREMIOS, ORGANIZADA POR GADIS (stand Gadis. Pavillón 1)

TALLER DE “AUTORESCATE DE VEHÍCULOS”, ORGANIZADO POR OROSA AVENTURA (stand Orosa Aventura. Pavillón 4 e zona exterior)

16.30-19.00 H OBRADOIRO DE “REMEDIOS NATURAIS CON PLANTAS” E CHARLA DIVULGATIVA. CREACIÓN DE VELAS E CREMAS, ORGANIZADO POLA DIRECCIÓN XERAL DE PATRIMONIO NATURAL (stand Dirección Xeral de Patrimonio Natural. Pavillón 2)

16.30-17.30 H PRESENTACIÓN “SOLARGAPS, PERSIANAS QUE XENERAN ELECTRICIDADE” E “RECUPERADORES PRANA, SOLUCIÓN MODERNA CONTRA A HUMIDADE, A CONDENSACIÓN, A FATIGA E A ALERXIA”, ORGANIZADA POR KASAKA SISTEMAS ENERGÉTICOS (Sala 2. Fondo Pavillón 1)

CATAS E DEGUSTACIÓNS DOS PRODUTOS DO MAR DE GALICIA. XUNTA DE GALICIA - CONSELLERÍA DO MAR (stand Consellería do Mar - Xunta de Galicia. Pavillón 1)

“GALICIA SABE AMAR: pescadeRías, SUCULENTO TESOURO ATLÁNTICO”

- Viños D.O. Valdeorras

Cociñeira: Emma Pinal, Gastrobar O Birrán (Ribadavia, Ourense)

CATA DE ACEITE ORGANIZADA POLO CONCELLO DE FOLGOSO DO COUREL (stand Concello Folgoso do Courel. Pavillón 2)

16.45 H DEGUSTACIÓN “CÓMO ACOMPAÑA A NOSA HORCHATA: FARTONS E HORTACHA DE ALBORAYA”, ORGANIZADA POLA GENERALITAT VALENCIANA (stand Generalitat Valenciana. Pavillón 2)

17.00 H SHOWCOOKING ANDALUCÍA: “A HORA DO CAFÉ”, ORGANIZADO POLA JUNTA DE ANDALUCÍA (stand Junta de Andalucía. Pavillón 1)

A cargo de: Ismael Delgado, Chef

CATA DE VIÑOS ORGANIZADA POLA DEPUTACIÓN DE HUESCA (stand Deputación de Huesca. Pavillón 2)

17.00-18.30 H SHOWCOOKING GADIS LOVE LOCAL, ORGANIZADO POR GADIS (*stand Gadis. Pavillón 1*)

Showcooking con ingredientes de produtores locais a cargo das influencers gastronómicas galegas:

- Lola Crespo, Ñamlicioso e Framboesa e Caramelo
- Carmen Albo, Guisando a vida

17.00-18.00 H “AZUL DO NOSO MAR”: SHOWCOOKING E DEGUSTACIÓN DE PRODUTOS A CARGO DO CHEF ANDRÉ ARZÚA (*A terraza Salimat. Pavillón 1*)

Colaboran:

- Cofradía de Pescadores de Portosín
- Aceite DOP Sierra Mágina

STAND VEGALSA EROSKI: ENTREGA DE BOLSAS E VALES (*stand Vegalsa Eroski. Pavillón 1*)

PRESENTACIÓN “O CABALO DE PURA RAZA GALEGA, DOMA E MORFOLOXÍA. A NOSA RAZA”, a cargo de la Asociación Pura Raza Cabalo Galego en colaboración co programa FEADER “Europa Inviste no Rural”, Xunta de Galicia e Ministerio de Agricultura (*ring pavillón 3*)

OBRADOIRO DE “SEGURIDADE PARA ACTIVIDADES NO MEDIO NATURAL E HABILIDADES PRIMITIVAS. SUPERVIVENCIA, BUSHCRAFT”, ORGANIZADO POR OROSA AVENTURA (*stand Orosa Aventura. Pavillón 4*)

17.00-17.30 H CATA DE QUEIXOS E VIÑOS, ORGANIZADA POR EUSKADI BASQUE COUNTRY - GOBERNO VASCO (*stand Euskadi Basque Country-Gobierno Vasco. Pavillón 1*)

Cata na que se poderán degustar tres tipos de queixo da D.O. Idiazabal elaborados de maneira tradicional: queixo branco novo, queixo branco curado e queixo afumado. Cada un deles en maridanza co viño que mellor acompaña a cada tipo polas súas características e maduración: Txakoli D.O. Bizkaiko Txakolina, viño de maceración carbónica de Rioja Alavesa e Viño crianza de Rioja Alavesa. Así mesmo, explicaranse as características dun Queixo Idiazabal, queixos elaborados con leite cruda de ovella latxa ou carranzana e que utilizan callo natural: o estómago do cordeiro mamote. Tamén se comentarán as características sensoriais que se teñen en conta á hora de catar este tipo de queixos: forma, corteza, cor, olor, textura, sabor, etc.

18.00 H DO CAMPO Á BOTELLA: ELABORACIÓN E DEGUSTACIÓN DE CÓCTELES ORGANIZADA POR AREHUCAS (*stand Arehucas. Pavillón 1*)

SHOWCOOKING ANDALUCÍA: “CATA DE AOVE CON IGP ACEITE DE JAÉN”, ORGANIZADO POLA INDICACIÓN XEOGRÁFICA PROTEXIDA ACEITE DE JAÉN (*stand Junta de Andalucía. Pavillón 1*)

A cargo de: Miguel Soto, Secretario IGP Aceite de Jaén

18.00-19.00 H CATAS E DEGUSTACIÓNS DOS PRODUTOS DO MAR DE GALICIA. XUNTA DE GALICIA - CONSELLERÍA DO MAR (*stand Consellería do Mar - Xunta de Galicia. Pavillón 1*)

“GALICIA SABE AMAR: MEXILLÓN DE GALICIA”

Colabora Consello Regulador Denominación de Orixe Protexida Mexillón de Galicia

▫ Viños D.O. Monterrei

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

“EXPERIENCIAS DE CALIDADE”: CATA “AUGARDENTES E LICORES TRADICIONAIS DE GALICIA”, ORGANIZADA POR AGACAL (*stand AGACAL. Pavillón 1*)

Presenta: Consello Regulador das IIXX Augardentes e Licores Tradicionais de Galicia

OBRADOIRO DE “CONDUCIÓN CLIMATOLÓXICA EXTREMA”, ORGANIZADO POR OROSA AVENTURA (*stand Orosa Aventura. Pavillón 4*)

18.30 H PRESENTACIÓN DA FESTA DE INTERESE TURÍSTICO “QUEIXO DE FRIOL E PAN DE OUSÁ”, ORGANIZADA POLO GDR COMARCA DE LUGO (*stand GDR Comarca de Lugo. Pavillón 1*)

18.30-19.30 H “AREHUCAS, RONS CON HISTORIA”: COCTELERÍA E DEGUSTACIÓN DE PRODUTOS ORGANIZADA POR AREHUCAS (*A Terraza Salimat. Pavillón 1*)

STAND VEGALSA EROSKI: ENTREGA DE BOLSAS E VALES (*stand Vegalsa Eroski. Pavillón 1*)

19.00-21.00 H RULETA DE PREMIOS, ORGANIZADA POR GADIS (*stand Gadis. Pavillón 1*)

OBRADOIROS DE “MÁSCARAS, REALIZACIÓN DE ADHESIVOS DECORATIVOS, FIGURAS DE PAPEL RECICLADO” E XOGOS SOBRE OS PARQUES NATURALS, ESPAZOS PROTEXIDOS E BIODIVERSIDADE, ORGANIZADOS POLA DIRECCIÓN XERAL DE PATRIMONIO NATURAL (*stand Dirección Xeral de Patrimonio Natural. Pavillón 2*)

DEGUSTACIÓN “FESTA DO LACÓN DE SILLEDA”, ORGANIZADA POLO CONCELLO DE SILLEDA (*área degustacións. Pavillón 2*)

19.30 H PRESENTACIÓN DO LIBRO “FEIREAR”, A CARGO DO SEU AUTOR JOSÉ RAMÓN CASTRO (*sala Clube do Expositor. Primeira planta pavillóns 1 e 2*)

20.00-21.30 H VIII CARREIRA POPULAR ABANCA SEMANA VERDE DE GALICIA (*saída e chegada Paseo Central*)

SÁBADO 10 DE XUÑO DE 2023

10.00-21.00 H EXHIBICIÓN E ACTIVIDADES PARTICIPATIVAS DE TIRO CON ARCO (*lateral pavillón 5*)

BIÓTOPO (*pavillón 4*)

Amosarase aos nenos a función dun biótopo de cara a recuperar os coellos de monte, xa que as súas poboacións se reduciron a consecuencia de enfermidades como a hemorragia vírica ou a mixomatosis.

Así mesmo, poderán ver nunha incubadora a eclosión de ovos de perdiz.

Trátase dunha labor conservacionista, de coidado e protección da natureza e a súa biodiversidade. Tamén se amosarán diversas especies cinexéticas que se utilizan para repoboar.

SIM WAY HUNT: SIMULADOR DE TIRO (*pavillón 4 - stand Federación Galega de Caza*)

Sistema virtual para aprender e entrenar o tiro sobre obxectivos en movemento

OBRADOIRO PERMANENTE DE PINTURA SOBRE A FAUNA GALEGA (*pavillón 4 - stand Federación Galega de Caza*)

Para nenos de 3 a 11 anos. Disporán de láminas con debuxos da fauna galega e as correspondentes ceras para colorear. Entre os participantes sortearase un retrato personalizado en óleo.

Impartido pola pintora mindoniense Irma María Loureiro.

EXPOSICIÓN DE AVES DE CETRARÍA E ACTIVIDADES DE CETRARÍA PARA NENOS (*pavillón 4 - stand Falcóns Galicia*)

EXPOSICIÓN DE BOIS DE DIFERENTES RAZAS AUTÓCTONAS DE GALICIA E PORTUGAL E EXHIBICIÓN DE TIRO DUN CARRO TRADICIONAL GALEGO (*pavillón 3 e recinto*)

ACTIVIDADES MULTIAVENTURA (*triángulo*)

- Multicircuitos: karting adultos, karting infantil e karting biplazas
- Tirolina
- Zona de inchables

EXHIBICIÓN REALIZACIÓN DE ESCULTURAS EN MADEIRA CON MOTOSERRA (*paseo central*)

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

DEGUSTACIÓN DE PRODUTOS ORGANIZADA POR CLUN (*caseta Clun. Zona Gandaría*)

XOGO “ADIVIÑA O LEITE: AGUDIZA O TEU ENXEÑO E ADIVIÑA DE QUÉ TIPO DE LEITE SE TRATA: ENTEIRA, DESNATADA OU SEMIDESNATADA”, CON PREMIO PARA OS GAÑADORES, ORGANIZADO POR CLUN (*caseta Clun. Zona Gandaría*)

DEMOSTRACIÓN DE PALILLEIRAS DE CAMARIÑAS, ORGANIZADA POLO CONCELLO DE CAMARIÑAS (*stand Concello Camariñas. Pavillón 2*)

DEGUSTACIÓN DE PAN DE CEA, ORGANIZADA POLO CONCELLO DE SAN CRISTOVO DE CEA (*stand Concello San Cristovo de Cea. Pavillón 2*)

10.00-20.00 H CIRCUÍTO DE TRACTORES PARA NENOS (*exterior Caseta Clun. Zona Gandaría*)

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

10.00-10.30 h Clase de Poldras Yearling
10.30-11.00 h Clase de Poldras de 2 anos
11.00-11.30 h Clase de Poldras de 3 anos
11.30-12.00 h Clase de Poldros Yearling
12.00-12.30 h Clase de Poldros de 2 anos
12.30-13.00 h Clase de Poldros de 3 anos
13.00-13.30 h Clase de Eguas de 4-6 anos
13.30-14.00 h Clase de Eguas de 7 e máis anos

10.00-12.00 H OBRADOIROS DE “MÁSCARAS, REALIZACIÓN DE ADHESIVOS DECORATIVOS, FIGURAS DE PAPEL RECICLADO” E XOGOS SOBRE OS PARQUES NATURALS, ESPAZOS PROTEXIDOS E BIODIVERSIDADE, ORGANIZADOS POLA DIRECCIÓN XERAL DE PATRIMONIO NATURAL (*stand Dirección Xeral de Patrimonio Natural. Pavillón 2*)

10.30-14.15 H EXHIBICIÓNS DE AGILITY E HABILIDADES CANINAS, ORGANIZADAS POLA FEDERACIÓN GALEGA DE CAZA DE PONTEVEDRA (*ring hípico*)

10.30-11.30 H RULETA DE PREMIOS, ORGANIZADA POR GADIS (*stand Gadis. Pavillón 1*)

CONTACONTOS “UNHA ÁRBORE VEN A VERNOS” E OBRADOIRO DE “OS CORAZÓNS DE PAPEL RECICLADO”, ORGANIZADOS POLA DIRECCIÓN XERAL DE PATRIMONIO NATURAL (*stand Dirección Xeral de Patrimonio Natural. Pavillón 2*)

11.00 H DEGUSTACIÓN “OS DOCES DOS NÓS ANTEPASADOS: ALMOJABENAS DA VEGA BAJA E COCA DE LLANDA. E DOCES ELABORADOS POLO GRUPO DE COCIÑA DA REDE DE CENTROS”, ORGANIZADA POLA GENERALITAT VALENCIANA (*stand Generalitat Valenciana. Pavillón 2*)

11.00-14.00 H DEGUSTACIÓN DE CONSERVAS FRISCOS, ORGANIZADA POR VEGALSA EROSKI (*stand Vegalsa Eroski. Pavillón 1*)

11.00-13.00 H ALIMENTES - SAÚDE E SOSTENIBILIDADE COS PEQUENOS, ORGANIZADO POR GADIS (*stand Gadis. Pavillón 1*)

Obradoiro dirixido a nenos sobre “*El Plato Alimentos*”: o menú saudable, inspirado no *Plato de Harvard* e actividades que ensinan aos máis pequenos sobre o consumo responsable, a alimentación saudable e a vida activa.

11.00-12.00 H EXHIBICIÓN CANINA DA UNIDADE CINOLÓXICA DO TERZO NORTE DE INFANTERÍA DE MARIÑA (*ring hípico*)

EXHIBICIÓN DE VOO CON AVES DE CETRARÍA (*ring paseo central*)

“EXPERIENCIAS DE CALIDADE”: CATA DE VIÑOS DA “DO MONTERREI”, ORGANIZADA POR AGACAL (*stand AGACAL. Pavillón 1*)

Presenta: Consello Regulador da DO Monterrei

11.30-13.00 H SHOWCOOKING GADIS LOVE LOCAL, ORGANIZADO POR GADIS (*stand Gadis. Pavillón 1*)

Showcooking con ingredientes de produtores locais a cargo das influencers gastronómicas galegas:

- Lola Crespo, Ñamlicioso e Framboesa e Caramelo
- Carmen Albo, Guisando a vida

11.30-12.30 H OBRADOIRO “CONTROL DE HEMORRAXIAS. STOP THE BLEND. APLICACIÓN PRÁCTICA DO TORNIQUETE, USO DE AXENTES HEMOSTÁTICOS E VENDAXES COMPRESIVOS”, ORGANIZADO POR OROSA AVENTURA (*stand Orosa Aventura. Pavillón 4*)

12.00 H SHOWCOOKING ANDALUCÍA: “A HORA DO VERMUT: VERSATILIDADE DA UVA PEDRO XIMÉNEZ”, ORGANIZADO POR BODEGAS ROBLES (*stand Junta de Andalucía. Pavillón 1*)

A cargo de: Ismael Delgado, Chef

Francisco Robles, Xerente Bodegas Robles

DEGUSTACIÓN “PRODUTOS DA NOSA TERRA: ESGARRAET E SURTIDO DE ENCURTIDOS”, ORGANIZADA POLA GENERALITAT VALENCIANA (*stand Generalitat Valenciana. Pavillón 2*)

CATA DE MEL ORGANIZADA POLO CONCELLO DE FOLGOSO DO COUREL (*stand Concello Folgoso do Courel. Pavillón 2*)

12.00-13.00 H OBRADOIRO “OS COIDADOS DO PONI” (*ring paseo central*)

Prácticas con ponis das razas Shetland e Mini Shetland de cepillado, limpeza de cascos, trenzado, engrasado de cascos e paseo á corda.

PRESENTACIÓN MORFOLÓXICA DA RAZA LIMOUSIN (*ring Pavillón 3*)

PRESENTACIÓN “SOLARGAPS, PERSIANAS QUE XENERAN ELECTRICIDADE” E “RECUPERADORES PRANA, SOLUCIÓN MODERNA CONTRA A HUMIDADE, A CONDENSACIÓN, A FATIGA E A ALERXIA”, ORGANIZADA POR KASAKA SISTEMAS ENERGÉTICOS (*Sala 2. Fondo Pavillón 1*)

CATAS E DEGUSTACIÓN DOS PRODUCTOS DO MAR DE GALICIA. XUNTA DE GALICIA - CONSELLERÍA DO MAR (*stand Consellería do Mar - Xunta de Galicia. Pavillón 1*)

“GALICIA SABE AMAR: pescadeRías, OS OCÉANOS A NOSA GRAN DESPENSA”

- Viños D.O. Ribeiro

Cociñeiros: Maica Couto & Diego Domínguez, A Ostrería, Nave 5 (Santiago de Compostela)

“EXPERIENCIAS DE CALIDADE”: CATA-DEGUSTACIÓN “MEL DE GALICIA”, ORGANIZADA POR AGACAL (*stand AGACAL. Pavillón 1*)

- IXP Mel de Galicia

Presenta: Consello Regulador da IXP Mel de Galicia

12.00-12.30 H CATA “A REVOLUCIÓN DA SIDRA VASCA”, ORGANIZADA POR EUSKADI BASQUE COUNTRY - GOBERNO VASCO (*stand Euskadi Basque Country-Goberno Vasco. Pavillón 1*)

Cata de tres sidras Denominación de Orixe Euskal Sagardoa e tres queixos Idiazabal (afumado, branco sin maduración e branco con maduración).

12.30-14.30 H X CONCURSO MORFOLÓXICO OFICIAL DE PURA RAZA GALEGA, ORGANIZADO POR PURAGA (*ring hípico*)

12.30 h. X Concurso Morfolóxico Oficial de Eguas de PRG

13.15 h. X Concurso Morfolóxico Oficial de Sementais de PRG

14.00 h. Concurso Morfolóxico Oficial de Poldros/as de PRG

12.30-13.30 H “O GRAN ESPECTÁCULO DA NATUREZA”, ORGANIZADO POLA DIRECCIÓN XERAL DE PATRIMONIO NATURAL (*stand Dirección Xeral de Patrimonio Natural. Pavillón 2*)

Divulgación animada do stand da Dirección Xeral de Patrimonio Natural e os seus elementos.

13.00 H

TAPIRAZAS (*pavillón 1*)

RESTAURANTE DE TAPAS CON PRODUTOS DAS RAZAS AUTÓCTONAS GALEGAS EN PERIGO DE EXTINCIÓN: CACHENA, CALDELÁ, LIMIÁ, FRIEIRESA, VIANESA, CABRA GALEGA, OVELLA GALEGA E GALIÑA DE MOS. Elaboración de menús a cargo do cociñeiro Antonio Díaz Calvo, AUTGA AUTÓCTONAS

SHOWCOOKING ANDALUCÍA: “AOVE CON IGP ACEITE DE JAÉN”, ORGANIZADO POLA INDICACIÓN XEOGRÁFICA PROTEXIDA ACEITE DE JAÉN (*stand Junta de Andalucía. Pavillón 1*)

A cargo de: Ismael Delgado, Chef

Miguel Soto, Secretario IGP Aceite de Jaén

DEGUSTACIÓN DE PRODUTOS TERRAS DA ULLOA, ORGANIZADA POLO GDR COMARCA DE LUGO (*stand GDR Comarca de Lugo. Pavillón 1*)

DEGUSTACIÓN “ELABORACIÓN TÍPICAS: ENSALADA DE CAPELLANES E COCA AMB TONYINA”, ORGANIZADA POLA GENERALITAT VALENCIANA (*stand Generalitat Valenciana. Pavillón 2*)

13.00-14.00 H **EXHIBICIÓN DE FREESTYLE A CARGO DO PILOTO AV CAMPOS** (*triángulo*)

SHOWCOOKING E DEGUSTACIÓN DE PRODUTOS SALIMAT A CARGO DE INDO E VINDO ESPAZO GASTRONÓMICO (CAMBADOS - PONTEVEDRA) (*A Terraza Salimat. Pavillón 1*)

RULETA DE PREMIOS, ORGANIZADA POR GADIS (*stand Gadis. Pavillón 1*)

SHOWCOOKING DE “TORRIJAS DE MAIA (TOSTADA FRANCESA)”, ORGANIZADA POLA CÁMARA MUNICIPAL DE MAIA (*área degustacións. Pavillón 2*)

13.00-13.30 H **CATA “A DIVERSIDADE DO TXAKOLÍ DE BIZKAIA ACOMPAÑADO DE CHOCOLATES RAFA GORROTXATEGI”, ORGANIZADA POR EUSKADI BASQUE COUNTRY - GOBERNO VASCO** (*stand Euskadi Basque Country-Goberno Vasco. Pavillón 1*)

Cata de tres txakolís e dous tipos de chocolate.

13.30 H

DO CAMPO Á BOTELLA: ELABORACIÓN E DEGUSTACIÓN DE CÓCTELES ORGANIZADA POR AREHUCAS (*stand Arehucas. Pavillón 1*)

DEGUSTACIÓN “O NOSO PRODUTO ESTRELA, OS ARROCES: ARROZ DE MAGRA CON VERDURAS DA HORTA VALENCIANA MARIDADO CON VIÑOS VALENCIANOS”, ORGANIZADA POLA GENERALITAT VALENCIANA (*stand Generalitat Valenciana. Pavillón 2*)

13.30-14.30 H CATAS E DEGUSTACIÓNS DOS PRODUTOS DO MAR DE GALICIA. XUNTA DE GALICIA - CONSELLERÍA DO MAR (*stand Consellería do Mar - Xunta de Galicia. Pavillón 1*)

“GALICIA SABE AMAR: MEXILLÓN DE GALICIA”

Colabora Consello Regulador Denominación de Orixe Protexida Mexillón de Galicia

- Viños D.O. Ribeira Sacra

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

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 Inverte no Rural”, Xunta de Galicia e Ministerio de Agricultura (*ring pavillón 3*)

“EXPERIENCIAS DE CALIDADE”: CATA DE “VIÑOS GALEGOS PREMIADOS NAS CATAS DE GALICIA 2022”, ORGANIZADA POR AGACAL (*stand AGACAL. Pavillón 1*)

- DO Rías Baixas
- DO Monterrei
- DO Ribeira Sacra
- DO Ribeiro
- DO Valdeorras

Presenta: Sumiller Nacho Costoya

14.00 H SHOWCOOKING ANDALUCÍA: “OS SABORES DE JAÉN”, ORGANIZADO POR PUERTA DE LAS VILLAS (*stand Junta de Andalucía. Pavillón 1*)

*A cargo de: Ismael Delgado, Chef
Representante de Puerta de las Villas*

CATA DE VIÑOS ORGANIZADA POLA DEPUTACIÓN DE HUESCA (*stand Deputación de Huesca. Pavillón 2*)

14.00-15.00 H DEGUSTACIÓN DE “BONITO DE BURELA EN DISTINTAS PREPARACIÓNS”, ORGANIZADA POLO CONCELLO DE BURELA (*área degustacións. Pavillón 2*)

14.00-14.30 H CATA “A MAXIA DO VIÑO DE RIOJA ALAVESA CO SEU ACEITE, SAL DE AÑANA E CHOCOLATES RAFA GORROTXATEGI”, ORGANIZADA POR EUSKADI BASQUE COUNTRY - GOBERNO VASCO (*stand Euskadi Basque Country-Goberno Vasco. Pavillón 1*)

Cata de tres viños de Rioja Alavesa con aceite de oliva virxen extra Eusko Label, sal de Añana e chocolates de Rafa Gorrotxategi.

15.00 H SHOWCOOKING ANDALUCÍA: “TODO AO VERDE”, ORGANIZADO POLA INDICACIÓN XEOGRÁFICA PROTEXIDA ESPÁRRAGO DE HUÉTOR TÁJAR (*stand Junta de Andalucía. Pavillón 1*)

A cargo de: Ismael Delgado, Chef

15.00-16.30 H SHOWCOOKING GADIS LOVE LOCAL, ORGANIZADO POR GADIS (*stand Gadis. Pavillón 1*)

Showcooking con ingredientes de produtores locais a cargo das influencers gastronómicas galegas:

- Lola Crespo, Ñamlicioso e Framboesa e Caramelo
- Carmen Albo, Guisando a vida

15.30-20.00 H AGILITY: COPA FEDERACIÓN ABANCA SEMANA VERDE DE GALICIA (*ring hípico*)

- 15.30 h. Presentación
- 16.00 h. Promoción 1 Agility 1 Jumping
- 18.00 h. Competición Copa Jumping Agility

15.50-20.30 H X GALICIAN CHAMPIONSHIP E.C.A.H.O INTERNACIONAL C - CONCURSO DE CABALOS DE PURA RAZA ÁRABE ORGANIZADO POR AGCCA (*ring hípico*)

- 15.50-16.30 h Clase de Sementais de 4-6 anos
- 16.30-17.00 h Clase Sementais de 7 e máis anos
- 17.00-18.15 h Clases VI Galician Amateur Championship: poldras e poldros de 1 a 3 anos e castrados, categorías Novato, Amateur e Amateur con experiencia
- 18.15-19.40 h Clases VII Galician Amateur Championship: eguas e sementais de 4 ou máis anos, categorías Novato, Amateur e Amateur con experiencia
- 19.40-20.30 h Campeonatos e premios especiais Galician Amateur Championship: Best in Show.

16.00 H CATA DE VIÑOS ORGANIZADA POLA DEPUTACIÓN DE HUESCA (*stand Deputación de Huesca. Pavillón 2*)

DEGUSTACIÓN “ELABORACIÓN TÍPICAS: TURRÓNS DE XIXONA E ALACANTE MARIDADOS CON MISTELA”, ORGANIZADA POLA GENERALITAT VALENCIANA (*stand Generalitat Valenciana. Pavillón 2*)

16.00-19.00 H ALIMENTES - SAÚDE E SOSTENIBILIDADE COS PEQUENOS, ORGANIZADO POR GADIS (*stand Gadis. Pavillón 1*)

Obradoiro dirixido a nenos sobre *El Plato Alimentos: o menú saudable*, inspirado o *Plato de Harvard* e actividades que ensinan aos máis pequenos sobre o consumo responsable, a alimentación saudable e a vida activa.

ACTIVIDADES CLUB RAZA CAN DE PALLEIRO (*ring pavillón 3*)

- Actividades para nenos e familias.
- Xogos tradicionais
- Obradoiro de debuxo infantil

16.00-18.00 H **CONTACONTOS “UNHA ÁRBORE VEN A VERNOS” E OBRADOIRO DE “OS CORAZÓNS DE PAPEL RECICLADO”, ORGANIZADOS POLA DIRECCIÓN XERAL DE PATRIMONIO NATURAL** (*stand Dirección Xeral de Patrimonio Natural. Pavillón 2*)

16.00-17.30 H **OBRADOIRO DE “MÁSCARAS, FIGURAS DE PAPEL RECICLADO” E XOGOS SOBRE OS PARQUES NATURAIS, ESPAZOS PROTEXIDOS E BIODIVERSIDADE, ORGANIZADOS POLA DIRECCIÓN XERAL DE PATRIMONIO NATURAL** (*stand Dirección Xeral de Patrimonio Natural. Pavillón 2*)

16.00-17.00 H **“EXPERIENCIAS DE CALIDADE”: CATA-DEGUSTACIÓN “PRODUTOS DA TERRA”, ORGANIZADA POR AGACAL** (*stand AGACAL. Pavillón 1*)

- IXP Lacón Gallego
- IXP Faba de Lourenzá
- IXP Grelos de Galicia
- DO Rías Baixas

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

OBRADOIRO DE “AUTORESCATE DE VEHÍCULOS”, ORGANIZADO POR OROSA AVENTURA (*stand Orosa Aventura. Pavillón 4 e exterior*)

16.00-16.30 H **STAND VEGALSA EROSKI: ENTREGA DE BOLSAS E VALES** (*stand Vegalsa Eroski. Pavillón 1*)

16.30-19.30 H **DEGUSTACIÓN DE BATIDOS DE CLARA DE OVO “WOVO”, ORGANIZADA POR VEGALSA EROSKI** (*stand Vegalsa Eroski. Pavillón 1*)

16.30-17.30 H **SHOWCOOKING E DEGUSTACIÓN DE PRODUTOS A CARGO DE PERUSIÑAS (PRODUTO CON SELO ARTESANÍA ALIMENTARIA) E CAFÉ ARUBA** (*A Terraza Salimat. Pavillón 1*)

RULETA DE PREMIOS, ORGANIZADA POR GADIS (*stand Gadis. Pavillón 1*)

CATAS E DEGUSTACIÓNS DOS PRODUTOS DO MAR DE GALICIA. XUNTA DE GALICIA - CONSELLERÍA DO MAR (*stand Consellería do Mar - Xunta de Galicia. Pavillón 1*)

“GALICIA SABE AMAR: pescadeRías, DE PROXIMIDADE E CON SELO PROPIO”

- Viños D.O. Monterrei

Cociñeiros: Maica Couto & Diego Domínguez, A Ostrería, Nave 5 (Santiago de Compostela)

16.45 H **DEGUSTACIÓN “CÓMO ACOMPAÑA A NOSA HORCHATA: FARTONS E HORCHATA DE ALBORAYA”, ORGANIZADA POLA GENERALITAT VALENCIANA** (*stand Generalitat Valenciana. Pavillón 2*)

17.00 H **SHOWCOOKING ANDALUCÍA: “CATA DE AOVE CON IGP ACEITE DE JAÉN”, ORGANIZADO POLA INDICACIÓN XEOGRÁFICA PROTEXIDA ACEITE DE JAÉN** (*stand Junta de Andalucía. Pavillón 1*)

A cargo de: Miguel Soto, Secretario IGP Aceite de Jaén

17.00-20.00 H **II CONCURSO MONOGRÁFICO DA RAZA GRIFÓN NIVERNÉS** (*ring hípico*)

ACTIVIDADES DE ANIMACIÓN INFANTIL (*stand Vegalsa Eroski. Pavillón 1*)

- PATRULLA CANINA
- OBRADOIROS INFANTÍS: PINTACARAS

17.00-18.00 H **OBRADOIRO DE “SEGURIDADE PARA ACTIVIDADES NO MEDIO NATURAL E HABILIDADES PRIMITIVAS. SUPERVIVENCIA, BUSHCRAFT”, ORGANIZADO POR OROSA AVENTURA** (*stand Orosa Aventura. Pavillón 4*)

17.00-17.30 H **CATA “A REVOLUCIÓN DA SIDRA VASCA”, ORGANIZADA POR EUSKADI BASQUE COUNTRY - GOBERNO VASCO** (*stand Euskadi Basque Country-Gobierno Vasco. Pavillón 1*)

Cata de tres sidras Denominación de Orixe Euskal Sagardoa e tres queixos Idiazabal (afumado, blanco sin maduración e blanco con maduración).

17.30-18.30 H **OBRADOIRO “OS COIDADOS DO PONI”** (*ring paseo central*)

Prácticas con ponis das razas Shetland e Mini Shetland de cepillado, limpeza de cascos, trenzado, engrasado de cascos e paseo á corda.

18.00 H **DO CAMPO Á BOTELLA: ELABORACIÓN E DEGUSTACIÓN DE CÓCTELES ORGANIZADA POR AREHUCAS** (*stand Arehucas. Pavillón 1*)

SHOWCOOKING ANDALUCÍA: “POSTRES CON ACEITE DO SIERRA DE SEGURA, JAÉN”, ORGANIZADA POLA DENOMINACIÓN DE ORIXE SIERRA DE SEGURA (*stand Junta de Andalucía. Pavillón 1*)

*A cargo de: Francisco Moreno, Secretario DO Sierra de Segura
Juan Antonio Rama, Propietario Aceites Rama*

18.00-19.30 H **SHOWCOOKING GADIS LOVE LOCAL, ORGANIZADO POR GADIS** (*stand Gadis. Pavillón 1*)

Showcooking con ingredientes de produtores locais a cargo de das influencers gastronómicas galegas:

- Lola Crespo, Ñamlicioso e Framboesa e Caramelo
- Carmen Albo, Guisando a vida

18.00-19.00 H EXHIBICIÓN DE FREESTYLE A CARGO DO PILOTO AV CAMPOS (*triángulo*)

STAND VEGALSA EROSKI: ENTREGA DE BOLSAS E VALES (*stand Vegalsa Eroski. Pavillón 1*)

CATAS E DEGUSTACIÓNS DOS PRODUTOS DO MAR DE GALICIA. XUNTA DE GALICIA - CONSELLERÍA DO MAR (*stand Consellería do Mar - Xunta de Galicia. Pavillón 1*)

“GALICIA SABE AMAR: ACUICULTURA, DESCÚBREA: A TROITA”

- Viños D.O. Rías Baixas

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

“EXPERIENCIAS DE CALIDADE”: CATA-DEGUSTACIÓN DE “PAN GALEGO”, ORGANIZADA POR AGACAL (*stand AGACAL. Pavillón 1*)

- IXP Pan Galego

Presenta: Consello Regulador da IXP Pan Galego

OBRADOIRO DE “CONDUCCIÓN CLIMATOLÓXICA EXTREMA”, ORGANIZADO POR OROSA AVENTURA (*stand Orosa Aventura. Pavillón 4 e exterior*)

DEGUSTACIÓN “FESTA DA EMPANADA DE BANDEIRA”, ORGANIZADA POLO CONCELLO DE SILLEDA (*área degustacións. Pavillón 2*)

18.00.18.30 H CATA “A DIVERSIDADE DO TXAKOLÍ DE BIZKAIA ACOMPAÑADO DE CHOCOLATES RAFA GORROTXATEGI”, ORGANIZADA POR EUSKADI BASQUE COUNTRY - GOBERNO VASCO (*stand Euskadi Basque Country-Goberno Vasco. Pavillón 1*)

Cata de tres txakolís e dous tipos de chocolate.

18.30 H DEGUSTACIÓN DE PRODUTOS TERRAS DA ULLOA, ORGANIZADA POLO GDR COMARCA DE LUGO (*stand GDR Comarca de Lugo. Pavillón 1*)

18.30-19.30 H “O FALADOIRO DE SALIMAT”: SHOWCOOKING E DEGUSTACIÓN DE PRODUCTOS (*A Terraza Salimat. Pavillón 1*)

Por primeira vez en Salimat, contarase coa presenza de **tres grandes chefs**, xeográficamente separados pero unidos pola súa pasión, a cociña. Neste espazo, **O FALADOIRO**, falarán de onte e o hoxe mentres elaboran un plato referencia na súa vida para degustar co público.

Tres comunidades historicamente ligadas coa boa gastronomía, pioneiras e referencia a nivel mundial:

- **Andalucía**, mediterránea e atlántica
- **País Vasco**, bañado polo mar Cantábrico
- **Galicia**, a anfitrioa, coas súas costas bañadas polo océano Atlántico

“O GRAN ESPECTÁCULO DA NATUREZA”, ORGANIZADO POLA DIRECCIÓN XERAL DE PATRIMONIO NATURAL (*stand Dirección Xeral de Patrimonio Natural. Pavillón 2*)

Divulgación animada do stand da Dirección Xeral de Patrimonio Natural e os seus elementos.

19.00 H SHOWCOOKING ANDALUCÍA: “UNHA MERENDA MOI CLARA”, ORGANIZADA POR CLARAMUNT EXTRA VIRGIN (*stand Junta de Andalucía. Pavillón 1*)

*A cargo de: Ismael Delgado, Chef
Joaquín Claramunt, Xerente Claramunt*

19.00-20.00 H EXHIBICIÓN DE VOO CON AVES DE CETRARÍA (*ring paseo central*)

STAND VEGALSA EROSKI: ENTREGA DE BOLSAS E VALES (*stand Vegalsa Eroski. Pavillón 1*)

DEGUSTACIÓN “FESTA GASTRONÓMICA DOS CALLOS ANSEMIL-MARTIXE”, ORGANIZADA POLO CONCELLO DE SILLEDA (*área degustacións. Pavillón 2*)

19.00-19.30 H CATA “A MAXIA DO VIÑO DE RIOJA ALAVESA CO SEU ACEITE, SAL DE AÑANA E CHOCOLATES RAFA GORROTXATEGI”, ORGANIZADA POR EUSKADI BASQUE COUNTRY - GOBERNO VASCO (*stand Euskadi Basque Country-Goberno Vasco. Pavillón 1*)

Cata de tres viños de Rioja Alavesa con aceite de oliva virxen extra Eusko Label, sal de Añana e chocolates de Rafa Gorrotxategi.

19.30-21.00 H RULETA DE PREMIOS, ORGANIZADA POR GADIS (*stand Gadis. Pavillón 1*)

20.00-21.00 H “NATUREZA EN XOGO”, ORGANIZADO POLA DIRECCIÓN XERAL DE PATRIMONIO NATURAL (*stand Dirección Xeral de Patrimonio Natural. Pavillón 2*)

Xogo familiar cun premio dunha viaxe ás Illas Atlánticas.

DEGUSTACIÓN “FESTA DA PAELLA DE CORTEGADA”, ORGANIZADA POLO CONCELLO DE SILLEDA (*área degustacións. Pavillón 2*)

DOMINGO 11 DE XUÑO DE 2023

9.30-14.30 H XI PROBA DA LIGA AUTONÓMICA DE AGILITY (ring hípico)

9.30 h. Presentación
10.00 h. Promoción
12.00 h. Competición
13.30 h. Iniciación

9.30-14.00 H X GALICIAN CHAMPIONSHIP E.C.A.H.O INTERNACIONAL C - CONCURSO DE CABALOS DE PURA RAZA ÁRABE ORGANIZADO POR AGCCA (ring hípico)

9.30-10.00 h Campionato Yearling Poldras
10.00-10.30 h Campionato de Poldras
10.30-11.00 h Campionato Yearling Poldros
11.00-11.30 h Campionato de Poldros
11.30-12.00 h Campionato de Eguas
12.00-12.30 h Campionato de Sementais
12.30-13.00 h Clase e Campionato Futurity
13.00 h Premios Especiais:
- Mellor Puro Exipcia Femia
- Mellor Puro Exipcio Macho
- Mellor Pure Spanish Femia
- Mellor Pure Spanish Macho
- Mellor Poldra nada en Galicia
- Mellor Poldro nado en Galicia
- Mellor Egua nada en Galicia
- Mellor Semental nado en Galicia
- Exemplar nado en Galicia con máis alta puntuación
- Mellor cabeza
- Mellor movementos
- Mellor Presentador (Amateur e Profesional)
- Best in Show
- Campión Absoluto

10.00-21.00 H EXHIBICIÓN E ACTIVIDADES PARTICIPATIVAS DE TIRO CON ARCO (lateral pavillón 5)

BIÓTOPO (pavillón 4)

Amosarase aos nenos a función dun biótopo de cara a recuperar os coellos de monte, xa que as súas poboacións se reduciron a consecuencia de enfermidades como a hemorragia vírica ou a mixomatosis.

Así mesmo, poderán ver nunha incubadora a eclosión de ovos de perdiz.

Trátase dunha labor conservacionista, de coidado e protección da natureza e a súa biodiversidade. Tamén se amosarán diversas especies cinexéticas que se utilizan para repoboar.

SIM WAY HUNT: SIMULADOR DE TIRO (*pavillón 4 - stand Federación Galega de Caza*)

Sistema virtual para aprender e adestrar o tiro sobre obxectivos en movemento

OBRADOIRO PERMANENTE DE PINTURA SOBRE A FAUNA GALEGA (*pavillón 4 - stand Federación Galega de Caza*)

Para nenos de 3 a 11 anos. Disporán de láminas con debuxos da fauna galega e as correspondentes ceras para colorear. Entre os participantes sortearase un retrato personalizado en óleo.

Impartido pola pintora mindoniense Irma María Loureiro.

EXPOSICIÓN DE AVES DE CETRARÍA E ACTIVIDADES DE CETRARÍA PARA NENOS (*pavillón 4 - stand Falcóns Galicia*)

EXPOSICIÓN DE BOIS DE DIFERENTES RAZAS AUTÓCTONAS DE GALICIA E PORTUGAL E EXHIBICIÓN DE TIRO DUN CARRO TRADICIONAL GALEGO (*pavillón 3 e recinto*)

ACTIVIDADES MULTIAVENTURA (*triángulo*)

- Multicircuitos: karting adultos, karting infantil e karting biplazas
- Tirolina
- Zona de inchables

EXHIBICIÓN REALIZACIÓN DE ESCULTURAS EN MADEIRA CON MOTOSERRA (*paseo central*)

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

DEGUSTACIÓN DE PRODUCTOS ORGANIZADA POR CLUN (*caseta Clun. Zona Gandaría*)

XOGO "ADIVIÑA O LEITE: AGUDIZA O TEU ENXEÑO E ADIVIÑA DE QUÉ TIPO DE LEITE SE TRATA: ENTEIRA, DESNATADA OU SEMIDENATADA", CON PREMIO PARA OS GAÑADORES, ORGANIZADO POR CLUN (*caseta Clun. Zona Gandaría*)

DEMOSTRACIÓN DE PALILLEIRAS DE CAMARIÑAS, ORGANIZADA POLO CONCELLO DE CAMARIÑAS (*stand Concello Camariñas. Pavillón 2*)

DEGUSTACIÓN DE PAN DE CEA, ORGANIZADA POLO CONCELLO DE SAN CRISTOVO DE CEA (*stand Concello San Cristovo de Cea. Pavillón 2*)

10.00-20.00 H **CIRCUITO DE TRACTORES PARA NENOS** (*exterior Caseta Clun. Zona Gandaría*)

10.00-14.00 H **XVII CONCURSO NACIONAL CANINO FEIRA INTERNACIONAL ABANCA SEMANA VERDE DE GALICIA** (*ring hípico*)

10.00-13.00 H OBRADOIROS DE “MÁSCARAS, REALIZACIÓN DE ADHESIVOS DECORATIVOS, FIGURAS DE PAPEL RECICLADO” E XOGOS SOBRE OS PARQUES NATURAIS, ESPAZOS PROTEXIDOS E BIODIVERSIDADE, ORGANIZADOS POLA DIRECCIÓN XERAL DE PATRIMONIO NATURAL (*stand Dirección Xeral de Patrimonio Natural. Pavillón 2*)

10.30-14.00 H ACTIVIDADES CLUB RAZA CAN DE PALLEIRO (*ring pavillón 3*)

10.30 h. Inspección veterinaria
11.00 h. XXII Monográfico Can de Palleiro
13.00 h. Recoñecementos
13.30 h. Entrega Palleiro de Honra

10.30-11.30 H RULETA DE PREMIOS, ORGANIZADA POR GADIS (*stand Gadis. Pavillón 1*)

11.00 H DEGUSTACIÓN “OS DOCES DOS NÓS ANTEPASADOS: COCA DE ALMENDRA, PASTA FLORA E ROLLOS DE ANÍS. E DOCES ELABORADOS POLO GRUPO DE COCIÑA DA REDE DE CENTROS”, ORGANIZADA POLA GENERALITAT VALENCIANA (*stand Generalitat Valenciana. Pavillón 2*)

11.00-14.30 H DEGUSTACIÓN DE EMPANADAS APETECE, ORGANIZADA POR VEGALSA EROSKI (*stand Vegalsa Eroski. Pavillón 1*)

11.00-14.00 H DEGUSTACIÓN DE PRODUTOS DA “CASTAÑA DO COUREL”, ORGANIZADA POLO CONCELLO DE FOLGOSO DO COUREL (*stand Concello Folgoso do Courel. Pavillón 2*)

11.00-13.30 Y IV OPEN INTERNACIONAL DE XADREZ ABANCA SEMANA VERDE DE GALICIA
16.00-19.00 H (*pavillón 10*)

11.00-13.00 H ALIMENTES - SAÚDE E SOSTENIBILIDADE COS PEQUENOS, ORGANIZADO POR GADIS (*stand Gadis. Pavillón 1*)

Obradoiro dirixido a nenos sobre *El Plato Alimentos: o menú saudable*, inspirado no *Plato de Harvard* e actividades que ensinan aos máis pequenos sobre o consumo responsable, a alimentación saudable e a vida activa.

11.00-12.00 H EXHIBICIÓN DE VOO CON AVES DE CETRARÍA (*ring paseo central*)

SHOWCOOKING E DEGUSTACIÓN DE PRODUTOS ORGANIZADO POR THERMOMIX (*A Terraza Salimat. Pavillón 1*)

11.30-13.00 H SHOWCOOKING GADIS LOVE LOCAL, ORGANIZADO POR GADIS (*stand Gadis. Pavillón 1*)

Showcooking con ingredientes de produtores locais a cargo das influencers gastronómicas galegas:

- Lola Crespo, Ñamlicioso e Framboesa e Caramelo
- Carmen Albo, Guisando a vida

11.30-12.30 H “EXPERIENCIAS DE CALIDADE”: CATA-DEGUSTACIÓN “PATACA DE GALICIA”, ORGANIZADA POR AGACAL (stand AGACAL. Pavillón 1)

- IXP Pataca de Galicia
- DO Ribeira Sacra

Presenta: Consello Regulador da IXP Pataca de Galicia

Chef: Criselda Iglesias, Tapería Lecer (Cangas de Morrazo, Pontevedra)

OBRADOIRO “CONTROL DE HEMORRAXIAS. STOP THE BLEND. APLICACIÓN PRÁCTICA DO TORNIQUETE, USO DE AXENTES HEMOSTÁTICOS E VENDAXES COMPRESIVOS”, ORGANIZADO POR OROSA AVENTURA (stand Orosa Aventura. Pavillón 4)

12.00 H SHOWCOOKING ANDALUCÍA: “DO BAENA: UN PASEO POLOS SENTIDOS E DEGUSTACIÓN DE SALMOREJO CORDOBÉS”, ORGANIZADO POLA DENOMINACIÓN DE ORIXE BAENA (stand Junta de Andalucía. Pavillón 1)

A cargo de: Ismael Delgado, Chef

José Manuel Bajo, Secretario DO Baena

DEGUSTACIÓN “PRODUTOS DA NOSA TERRA: BOQUERÓNS EN VINAGRE E QUEIXO SERVILLETAS DE COSTERA DE RANES, QUEIXO FRESCO DA NUCIA, QUEIXO TRONCHÓN DE CASTELLÓ E QUEIXO DE CATÍ”, ORGANIZADA POLA GENERALITAT VALENCIANA (stand Generalitat Valenciana. Pavillón 2)

12.00-14.00 H III CONCURSO POPULAR DE TORTILLA ESPAÑOLA “D.O.P. BAENA” (Pavillón 1)

12.00-13.30 H CONTACONTOS “SABELA E O PAXARO MÁXICO”, ORGANIZADO POLA DIRECCIÓN XERAL DE PATRIMONIO NATURAL (stand Dirección Xeral de Patrimonio Natural. Pavillón 2)

12.00-13.00 H CATA E DEGUSTACIÓN DOS PRODUTOS DO MAR DE GALICIA. XUNTA DE GALICIA - CONSELLERÍA DO MAR (stand Consellería do Mar - Xunta de Galicia. Pavillón 1)

“GALICIA SABE AMAR: PESCADA DO PINCHO DE BURELA”

Colabora OPP-7 BURELA: Organización de Produtores Pesqueiros do Porto de Burela.

- Viños D.O. Rías Baixas

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

OBRADOIRO “OS COIDADOS DO PONI” (ring paseo central)

Prácticas con ponis das razas Shetland e Mini Shetland de cepillado, limpeza de cascos, trenzado, engrasado de cascos e paseo á cuerda.

CHARLA INFORMATIVA SOBRE A SELECCIÓN E CRÍA DA RAZA GALIÑA PIÑEIRA (*stand AGALPI. Pavillón 3*)

CONCERTO BANDA DE MÚSICA MUNICIPAL DE SILLEDA (*paseo central*)

12.00-12.30 H CATA “A REVOLUCIÓN DA SIDRA VASCA”, ORGANIZADA POR EUSKADI BASQUE COUNTRY - GOBERNO VASCO (*stand Euskadi Basque Country-Goberno Vasco. Pavillón 1*)

Cata de tres sidras Denominación de Orixe Euskal Sagardoa e tres queixos Idiazabal (afumado, blanco sin maduración e blanco con maduración).

12.30-13.30 H PRESENTACIÓN DA FESTA DE INTERESE TURÍSTICO “QUEIXO DE FRIOL E PAN DE OUSÁ”, ORGANIZADA POLO GDR COMARCA DE LUGO (*área degustacións. Pavillón 2*)

13.00 H TAPIRAZAS (*pavillón 1*)

RESTAURANTE DE TAPAS CON PRODUTOS DAS RAZAS AUTÓCTONAS GALEGAS EN PERIGO DE EXTINCIÓN: CACHENA, CALDELÁ, LIMIÁ, FRIEIRESA, VIANESA, CABRA GALEGA, OVELLA GALEGA E GALIÑA DE MOS. Elaboración de menús a cargo do cociñeiro Antonio Díaz Calvo, AUTGA AUTÓCTONAS

CATA DE VIÑOS ORGANIZADA POLA DEPUTACIÓN DE HUESCA (*stand Deputación de Huesca. Pavillón 2*)

DEGUSTACIÓN “ELABORACIÓN TÍPICAS: BUÑUELOS DE BACALLAO E SANGOCHAO DE SEPIA”, ORGANIZADA POLA GENERALITAT VALENCIANA (*stand Generalitat Valenciana. Pavillón 2*)

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

PRESENTACIÓN DE RAZAS DE CANS DE CAZA DE GALICIA (*ring paseo central*)

RULETA DE PREMIOS, ORGANIZADA POR GADIS (*stand Gadis. Pavillón 1*)

“EXPERIENCIAS DE CALIDADE”: CATA-DEGUSTACIÓN DE “PAN GALEGO”, ORGANIZADA POR AGACAL (*stand AGACAL. Pavillón 1*)

- IXP Pan Galego

Presenta: Consello Regulador da IXP Pan Galego

13.00.13.30 H CATA “A DIVERSIDADE DO TXAKOLÍ DE BIZKAIA ACOMPAÑADO DE CHOCOLATES RAFA GORROTXATEGI”, ORGANIZADA POR EUSKADI BASQUE COUNTRY - GOBERNO VASCO (*stand Euskadi Basque Country-Goberno Vasco. Pavillón 1*)

Cata de tres txakolís e dous tipos de chocolate.

13.15 H **SHOWCOOKING ANDALUCÍA: “AOVE EN TEXTURAS”, ORGANIZADO POLOS ALBACARES** (*stand Junta de Andalucía. Pavillón 1*)

*A cargo de: Ismael Delgado, Chef
Javier López, Xerente Los Albacares*

13.30 H **DO CAMPO Á BOTELLA: ELABORACIÓN E DEGUSTACIÓN DE CÓCTELES ORGANIZADA POR AREHUCAS** (*stand Arehucas. Pavillón 1*)

DEGUSTACIÓN “O NOSO PRODUTO ESTRELA: GAZPACHO MARIÑEIRO CON VIÑOS VALENCIANOS”, ORGANIZADA POLA GENERALITAT VALENCIANA (*stand Generalitat Valenciana. Pavillón 2*)

13.30-14.30 H **CATA MARIDAXE DE PRODUTOS CON DENOMINACIÓN DE ORIXE DE EUSKADI** (*A Terraza Salimat. Pavillón 1*)

DEGUSTACIÓN “CARNEIRO Ó ESPETO”, ORGANIZADA POLO CONCELLO DE MORAÑA (*paseo central*)

DEGUSTACIÓN “FESTA DA TORTILLA DE LARO”, ORGANIZADA POLO CONCELLO DE SILLEDA (*área degustacións. Pavillón 2*)

14.00 H **CATA DE VIÑOS ORGANIZADA POLA DEPUTACIÓN DE HUESCA** (*stand Deputación de Huesca. Pavillón 2*)

14.00-15.00 H **CATAS E DEGUSTACIÓN DOS PRODUTOS DO MAR DE GALICIA. XUNTA DE GALICIA - CONSELLERÍA DO MAR** (*stand Consellería do Mar - Xunta de Galicia. Pavillón 1*)

“GALICIA SABE AMAR: ACUICULTURA, DESCÚBREA: O RODABALLO”

▫ Viños D.O. Ribeiro

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

14.00-14.30 H **CATA “A MAXIA DO VIÑO DE RIOJA ALAVESA CO SEU ACEITE, SAL DE AÑANA E CHOCOLATES RAFA GORROTXATEGI”, ORGANIZADA POR EUSKADI BASQUE COUNTRY - GOBERNO VASCO** (*stand Euskadi Basque Country-Gobierno Vasco. Pavillón 1*)

Cata de tres viños de Rioja Alavesa con aceite de oliva virxen extra Eusko Label, sal de Añana e chocolates de Rafa Gorrotxategi.

14.15 H **SHOWCOOKING ANDALUCÍA: “VEGA DE ANDALUCÍA”, ORGANIZADA POLA INDICACIÓN XEOGRÁFICA PROTEXIDA ESPÁRRAGO DE HUÉTOR TÁJAR** (*stand Junta de Andalucía. Pavillón 1*)

A cargo de: Ismael Delgado, Chef

15.00 H SHOWCOOKING ANDALUCÍA: “A DEHESA”, ORGANIZADO POLA JUNTA DE ANDALUCÍA (*stand Junta de Andalucía. Pavillón 1*)

A cargo de: Ismael Delgado, Chef

15.00-16.30 H SHOWCOOKING GADIS LOVE LOCAL, ORGANIZADO POR GADIS (*stand Gadis. Pavillón 1*)

Showcooking con ingredientes de produtores locais a cargo das influencers gastronómicas galegas:

- Lola Crespo, Ñamlicioso e Framboesa e Caramelo
- Carmen Albo, Guisando a vida

15.00-16.00 H “EXPERIENCIAS DE CALIDADE”: CATA-DEGUSTACIÓN “TARTA DE SANTIAGO & AUGARDENTES E LICORES TRADICIONAIS DE GALICIA”, ORGANIZADA POR AGACAL (*stand AGACAL. Pavillón 1*)

- IXP Tarta de Santiago
- IIXX Augardentes e Licores Tradicionais de Galicia

Presentan: Consello Regulador das IIXX Augardentes e Licores Tradicionais de Galicia & José Manuel Mallón, Espazo Remollo (Ames)

15.30-18.00 H TRAIL DE PRIMAVERA CON CABALOS DE PURA RAZA ÁRABE: PROBAS DE OBSTÁCULOS Á MAN E MONTADOS (*ring hípico*)

16.00 H CATA DE VIÑOS ORGANIZADA POLA DEPUTACIÓN DE HUESCA (*stand Deputación de Huesca. Pavillón 2*)

DEGUSTACIÓN “ELABORACIÓNS TÍPICAS: TURRÓNS DE XIXONA E ALACANTE MARIDADOS CON VIÑO ESPUMOSO”, ORGANIZADA POLA GENERALITAT VALENCIANA (*stand Generalitat Valenciana. Pavillón 2*)

16.00-19.00 H ALIMENTES - SAÚDE E SOSTENIBILIDADE COS PEQUENOS, ORGANIZADO POR GADIS (*stand Gadis. Pavillón 1*)

Obradoiro dirixido a nenos sobre “*El Plato Alimentos*”: *o menú saudable*, inspirado no *Plato de Harvard* e actividades que ensinan aos máis pequenos sobre o consumo responsable, a alimentación saudable e a vida activa.

16.00-17.30 H EXHIBICIÓNS DE AGILITY E HABILIDADES CANINAS, ORGANIZADAS POLA FEDERACIÓN GALEGA DE CAZA DE PONTEVEDRA (*ring hípico*)

OBRADOIROS DE “MÁSCARAS, REALIZACIÓN DE ADHESIVOS DECORATIVOS, FIGURAS DE PAPEL RECICLADO” E XOGOS SOBRE OS PARQUES NATURAIS, ESPAZOS PROTEXIDOS E BIODIVERSIDADE, ORGANIZADOS POLA DIRECCIÓN XERAL DE PATRIMONIO NATURAL (*stand Dirección Xeral de Patrimonio Natural. Pavillón 2*)

16.00-17.00 H OBRADOIRO DE “SEGURIDADE PARA ACTIVIDADES NO MEDIO NATURAL E HABILIDADES PRIMITIVAS. SUPERVIVENCIA, BUSHCRAFT”, ORGANIZADO POR OROSA AVENTURA (*stand Orosa Aventura. Pavillón 4*)

16.00-16.30 H STAND VEGALSA EROSKI: ENTREGA DE BOLSAS E VALES (*stand Vegalsa Eroski. Pavillón 1*)

16.30-19.30 H DEGUSTACIÓN DE XAMÓN COREN, ORGANIZADA POR VEGALSA EROSKI (*stand Vegalsa Eroski. Pavillón 1*)

16.30-17.30 H PRESENTACIÓN E DEGUSTACIÓN DE DOCES HISTÓRICOS DE LEÓN “MERLITONES”, A CARGO DE JAVIER LOSADA, NAZARÉ HOJALDRERÍA (*A Terraza Salimat. Pavillón 1*)

RULETA DE PREMIOS, ORGANIZADA POR GADIS (*stand Gadis. Pavillón 1*)

PRESENTACIÓN “O CABALO DE PURA RAZA GALEGA, DOMA E MORFOLOXÍA. A NOSA RAZA”, a cargo da Asociación Pura Raza Cabalo Galego en colaboración co programa FEADER “Europa Inverte no Rural”, Xunta de Galicia e Ministerio de Agricultura (*ring paseo central*)

16.45 H DEGUSTACIÓN “CÓMO ACOMPAÑA A NOSA HORCHATA: FARTONS E HORCHATA DE ALBORAYA”, ORGANIZADA POLA GENERALITAT VALENCIANA (*stand Generalitat Valenciana. Pavillón 2*)

17.00 H SHOWCOOKING ANDALUCÍA: “FRAPPÉ ANDALUZ”, ORGANIZADO POLA JUNTA DE ANDALUCÍA (*stand Junta de Andalucía. Pavillón 1*)

A cargo de: Ismael Delgado, Chef

CATA DE VIÑOS ORGANIZADA POLA DEPUTACIÓN DE HUESCA (*stand Deputación de Huesca. Pavillón 2*)

17.00-20.00 H ACTIVIDADES DE ANIMACIÓN INFANTIL (*stand Vegalsa Eroski. Pavillón 1*)

- PATRULLA CANINA
- OBRADOIROS INFANTÍIS: PINTACARAS

17.00-17.30 H CATA “A REVOLUCIÓN DA SIDRA VASCA”, ORGANIZADA POR EUSKADI BASQUE COUNTRY - GOBERNO VASCO (*stand Euskadi Basque Country-Goberno Vasco. Pavillón 1*)

Cata de tres sidras Denominación de Orixe Euskal Sagardoa e tres queixos Idiazabal (afumado, blanco sin maduración e blanco con maduración).

17.30-18.30 H OBRADOIRO “OS COIDADOS DO PONI” (*ring paseo central*)

Prácticas con ponis das razas Shetland e Mini Shetland de cepillado, limpeza de cascos, trenzado, engrasado de cascos e paseo á corda.

18.00 H DO CAMPO Á BOTELLA: ELABORACIÓN E DEGUSTACIÓN DE CÓCTELES ORGANIZADA POR AREHUCAS (*stand Arehucas. Pavillón 1*)

SHOWCOOKING ANDALUCÍA: “MOMENTO DULCE”, ORGANIZADO POLA JUNTA DE ANDALUCÍA (*stand Junta de Andalucía. Pavillón 1*)

A cargo de: Ismael Delgado, Chef

18.00-20.00 H EXHIBICIÓN DE MONDIORING (*ring hípico*)

Exhibición canina de adestramento deportivo onde se combina o traballo de obediencia, a axilidade (saltos) e traballo de protección.

18.00-19.30 H SHOWCOOKING GADIS LOVE LOCAL, ORGANIZADO POR GADIS (*stand Gadis. Pavillón 1*)

Showcooking con ingredientes de produtores locais a cargo das influencers gastronómicas galegas:

- Lola Crespo, Ñamlicioso Framboesa e Caramelo
- Carmen Albo, Guisando a vida

CONTACONTOS “SABELA E O PAXARO MÁXICO”, ORGANIZADO POLA DIRECCIÓN XERAL DE PATRIMONIO NATURAL (*stand Dirección Xeral de Patrimonio Natural. Pavillón 2*)

18.00-19.00 H IV CONCURSO NACIONAL DE MANEXO DA RAZA PORCO CELTA (*ring pavillón 3*)

EXHIBICIÓN DE FREESTYLE A CARGO DO PILOTO PAULO MARTINHO (*triángulo*)

STAND VEGALSA EROSKI: ENTREGA DE BOLSAS E VALES (*stand Vegalsa Eroski. Pavillón 1*)

18.00.18.30 H CATA “A DIVERSIDADE DO TXAKOLÍ DE BIZKAIA ACOMPAÑADO DE CHOCOLATES RAFA GORROTXATEGI”, ORGANIZADA POR EUSKADI BASQUE COUNTRY - GOBERNO VASCO (*stand Euskadi Basque Country-Goberno Vasco. Pavillón 1*)

Cata de tres txakolís e dous tipos de chocolate.

18.30 H DEGUSTACIÓN DE PRODUTOS COMARCA DE LUGO, ORGANIZADA POLO GDR COMARCA DE LUGO (*stand GDR Comarca de Lugo. Pavillón 1*)

18.30-19.30 H SHOWCOOKING E DEGUSTACIÓN DE PRODUTOS ORGANIZADA POR CULINARIA (*A Terra Salimat. Pavillón 1*)

18.30-19.00 H ENTREGA DE PREMIOS DO CONCURSO MONOGRÁFICO DA RAZA GALIÑA PIÑEIRA (*stand AGALPI. Pavillón 3*)

19.00 H **SHOWCOOKING ANDALUCÍA: “GASTRONOMÍA LÍQUIDA DO SUR”, ORGANIZADO POLA JUNTA DE ANDALUCÍA** (*stand Junta de Andalucía. Pavillón 1*)

A cargo de: Ismael Delgado, Chef

19.00-20.00 H **EXHIBICIÓN DE VOO CON AVES DE CETRARÍA** (*ring paseo central*)

ENTREGA DE PREMIOS CONCURSOS MONOGRÁFICOS DAS RAZAS AUTÓCTONAS DE GALICIA EN PERIGO DE EXTINCIÓN (*pavillón 3*)

19.00 H. V CONCURSO MORFOLÓXICO DA RAZA PORCO CELTA
19.10 H. III CONCURSO MORFOLÓXICO DA RAZA OVELLA GALEGA
19.15 H. III CONCURSO MORFOLÓXICO DA RAZA CABRA GALEGA
19.20 H. X CONCURSO MORFOLÓXICO DA RAZA CACHENA
19.25 H. VIII CONCURSO MORFOLÓXICO DA RAZA CALDELÁ
19.30 H. V CONCURSO MORFOLÓXICO DA RAZA FRIEIRESA
19.35 H. VII CONCURSO MORFOLÓXICO DA RAZA LIMIÁ
19.40 H. IX CONCURSO MORFOLÓXICO DA RAZA VIANESA
19.45 H. VIII CAMPIONATO GALEGO DA RAZA GALIÑA DE MOS

19.00-19.30 H **CATA “A MAXIA DO VIÑO DE RIOJA ALAVESA CO SEU ACEITE, SAL DE AÑANA E CHOCOLATES RAFA GORROTXATEGI”, ORGANIZADA POR EUSKADI BASQUE COUNTRY - GOBERNO VASCO** (*stand Euskadi Basque Country-Goberno Vasco. Pavillón 1*)

Cata de tres viños de Rioja Alavesa con aceite de oliva virgen extra Eusko Label, sal de Añana e chocolates de Rafa Gorrotxategi.

19.30-21.00 H **RULETA DE PREMIOS, ORGANIZADA POR GADIS** (*stand Gadis. Pavillón 1*)

20.00-21.00 H **OBRADOIROS DE “MÁSCARAS, REALIZACIÓN DE ADHESIVOS DECORATIVOS, FIGURAS DE PAPEL RECICLADO” E XOGOS SOBRE OS PARQUES NATURAIS, ESPAZOS PROTEXIDOS E BIODIVERSIDADE, ORGANIZADOS POLA DIRECCIÓN XERAL DE PATRIMONIO NATURAL** (*stand Dirección Xeral de Patrimonio Natural. Pavillón 2*)