

FERCAM 2018 - FERIA NACIONAL DEL CAMPO. DEL 4 AL 8 DE JULIO

Programa de Actos

Miércoles, 4 Julio

11:00 h. Inauguración Oficial de la 58ª Edición de la Feria Nacional del Campo "FERCAM", por D. José Luis Martínez Guijarro, Vicepresidente de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, junto a las autoridades nacionales, regionales, provinciales y locales, que recorrerán las instalaciones del Recinto Ferial. Lugar: Puerta principal del Recinto Ferial de FERCAM

12:30 h. Resultado del 48º Concurso Regional de Calidad de Vinos. Lugar: En el Stand de FERCAM En colaboración con el Instituto Regional de Investigación y Desarrollo Agroalimentario y Forestal de Castilla La Mancha (IRIAF), Asociación de Sommeliers de Castilla-La Mancha, Representantes de las distintas denominaciones de origen de Castilla-La Mancha, Universidad de Castilla-La Mancha, Representante de las empresas vinícolas de la Región, el Colegio Oficial de Enología de Castilla-La Mancha, Representante de la prensa especializada y de la Unión Española de Catadores.

12:45 h. Resultado del 30º Concurso Regional de Calidad de Queso Manchego. Lugar: En el Stand de FERCAM, en colaboración con el Consejo Regulador de la Denominación de Origen de Queso Manchego.

13:00 h. Resultado del 5º Concurso Nacional a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra. Stand de FERCAM.

20:30 h. Cata de Queso Manchego, en la Sala de Catas II dirigida por Juan Luis Parejo Martín, Técnico Catador de Quesos Manchegos y Biólogo.

20:30 h. CONFERENCIA TÉCNICA DE COSEMAR OZONO, en el Salón de Actos del Pabellón Oficial. "La utilización del agua ozonizada en semilleros", por

Encarna Aguayo Jiménez, Dra. en Ingeniería Agrónoma y Catedrática en la Universidad Politécnica de Cartagena.

20:30 h. Cata de Vino, en la Sala de Catas I, dirigida por José Manuel Romero Cervantes, Técnico Superior en Vitivinicultura.

22:00 h. Cata de Cerveza Artesana, en la Sala de Catas I, dirigida por Carlos Ramón López Novillo, cervecero casero y miembro de la Asociación de Cerveceros Caseros Españoles.

22:00 h. Corte y Cata de Jamón, en la Sala de Catas II, dirigido por Agustín Muñoz Sánchez, Director Comercial de Jamones Arroyo, S.L. y José Naranjo López de Pablo, Cortador de Jamón.

Jueves, 5 de julio

10:30 h. Actividad infantil: "Productos y platos de Castilla-La Mancha. Desayunos saludables", en los Jardines del Pabellón Oficial. Con esta actividad se pretende que los niños y niñas conozcan los excelentes productos agroalimentarios de Castilla-La Mancha. La actividad está dirigida a un máximo de 115 niños y estará dirigida por Mayte Jiménez Arias, Chef de Sabores en tu Casa.

10:30 h. Lonja Agropecuaria, en el Stand de Globalcaja. Organiza: CÁMARA DE COMERCIO DE CIUDAD REAL, colabora: ASAJA. Se celebrarán tres mesas de precios: Cereales y Leguminosas; Vacuno y Ovino.

11:00 h. Calificación del II Concurso Morfológico del Ganado Ovino Manchego, en la carpa del sector ganadero organizado por AGRAMA.

12:00 h. Actividad infantil: «Ganadero por un día», en la carpa del sector ganadero. Con esta actividad se pretende que los niños y niñas conozcan el laborioso oficio de ganadero. La actividad



está dirigida a un máximo de 115 niños, y estará dirigida por técnicos de AGRAMA.

12:00 h. CONFERENCIA TÉCNICA ORGANIZADA POR ASAJA CIUDAD REAL.

Lugar: En la Sala de Conferencias del Pabellón de Muestras. Título: "La PAC que viene". Por Agustín Miranda Sotillo, Gerente ASAJA Ciudad Real. Seguidamente, se celebrará el acto de entrega de la XXXIII EDICIÓN DEL PREMIO PERIODISMO AGRARIO, que concede ASAJA.

12:00. CONFERENCIA TÉCNICA ORGANIZADA POR AGRONI. en el Salón de Actos del Pabellón Oficial. Título: "Smartomizer, primer atomizador inteligente y conectado. H3O, calidad e innovación". Por José Núñez, Técnico Comercial de Pulverizadores FEDE.

20:30 h. Cata de Miel, en la Sala de Catas I. Dirigida por Ana María Megías Román, Gerente de Miel y Polen "El Abuelo Félix".

20:30 h. Cata de Melón de la Mancha, en la Sala de Catas II, dirigida por Cristóbal Jiménez, Presidente de la Asociación Interprofesional del Melón y la Sandía de Castilla-La Mancha.

20:30 h. CONFERENCIA TÉCNICA ORGANIZADA POR VIVEROS SOPHIE, en el Salón de Actos del Pabellón Oficial. Título: "Olivicultura para climas fríos". Conferenciante: David Marcos, Gerente de Viveros Sophie.

22:00 h. Cata de Vino, en la Sala de Catas I, dirigida por Alfonso Astasio Muñoz, Técnico Superior en Industrias Agroalimentarias.

22:00 h. Cata de Queso Manchego, en la Sala de Catas II, dirigida por Juan Luis Parejo Martín, Técnico Catador de Quesos Manchegos y Biólogo.

Viernes, 6 de Julio

10:00 h. SUBASTA DE SEMENTA-

LES DE RAZA OVINA MANCHEGA ORGANIZADA POR LA ASOCIACIÓN NACIONAL DE CRIADORES DE GANADO OVINO SELECTO DE RAZA MANCHEGA (AGRAMA), en la carpa del sector ganadero.

Los sementales de raza ovina manchega estarán ubicados en las carpas del sector ganadero. Posteriormente, en torno a las 12,00 horas, se procederá a la subasta de los animales en la Sala de Conferencias del Pabellón de Muestras. La subasta será organizada y dirigida por la Asociación Nacional de Criadores de Ganado Ovino Selecto de la Raza Manchega

10:30 h. Actividad infantil: «Chefs por un día», en los Jardines del Pabellón Oficial. Esta actividad consiste en enseñar a los niños y niñas a cocinar un plato fresco

(Pasa a la pág. siguiente)

ALM

EMPRESAS

≡ ASESORÍA
≡ SEGUROS
≡ INMOBILIARIA

Pérez Galdós, 40 • Tel. 926 61 25 25
13200 MANZANARES (Ciudad Real)

www.almempresas.com • asesoria@almempresas.com