

[CONSULTE AQUÍ O PROGRAMA DE ACTIVIDADES EN GALEGO](#)

AVANCE PROGRAMA ACTIVIDADES
44 FERIA INTERNACIONAL ABANCA SEMANA VERDE DE GALICIA
2-5 DE JUNIO DE 2022

JUEVES 2 DE JUNIO DE 2022

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

BIOTOPO (*pabellón 4*)

Muestra sobre la labor conservacionista, el cuidado y la protección a la naturaleza, su biodiversidad y su entorno, dirigida a escolares.

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

Para niños de 3 a 11 años.

EXPOSICIÓN DE AVES DE CETRERÍA Y ACTIVIDADES DE CETRERÍA PARA NIÑOS (*pabellón 4 - stand Falcóns Galicia*)

EXPOSICIÓN DE BUEYES DE DIFERENTES RAZAS AUTÓCTONAS DE GALICIA Y PORTUGAL Y EXHIBICIÓN DE TIRO DE UN CARRO TRADICIONAL GALLEGO (*pabellón 3 y recinto*)

ACTIVIDADES MULTIAVENTURA (*triángulo*)

- Tirolina
- Rocódromo
- Hinchables
- Circuito de karts infantil y para adultos
- Pista de bikekarts
- Pista de seguridad vial
- Segway

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

ELABORACIÓN Y DEGUSTACIÓN DE CARNE DE CONEJO A CARGO DE UN COCINERO PROFESIONAL, ORGANIZADA POR INTERCUN (*stand Intercun. Pabellón 1*)

DEGUSTACIÓN DE PAN DE CEA ORGANIZADA POR EL CONCELLO DE SAN CRISTOVO DE CEA (*stand Concello San Cristovo de Cea. Pabellón 2*)

DEGUSTACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA DE VILARIÑO DE CONSO (MONTONICO Y BICA DE CASTAÑA) ORGANIZADA POR EL CONCELLO DE VILARIÑO DE CONSO (*stand Concello Vilariño de Conso. Pabellón 2*)

DEMOSTRACIÓN DE PALILLEIRAS DE CAMARIÑAS ORGANIZADA POR EL CONCELLO DE CAMARIÑAS (*stand Concello Camariñas. Pabellón 2*)

GADIS CON EL PRODUCTOR LOCAL: "CONOCE A NUESTROS PRODUCTORES LOCALES" (*stand Gadis. Pabellón 1*)

ÁREA DE SIMULACIÓN DE REALIDAD VIRTUAL Y EXPOSICIÓN DE PROYECTOS (*stand Consellería de Cultura, Educación, Formación Profesional e Universidades. Pabellón 1*)

10.00 H CONCURSOS MORFOLÓGICOS DE LAS RAZAS AUTÓCTONAS DE GALICIA EN PELIGRO DE EXTINCIÓN: VALORACIONES (*pabellón 3*)

VII CAMPEONATO GALLEGO DE LA RAZA GALIÑA DE MOS

▫IX EXPOSICIÓN Y CONCURSO POR LOTES GALIÑA DE MOS - SEMANA VERDE 2022

▫XIII CONCURSO MONOGRÁFICO DE LA RAZA GALIÑA DE MOS

IX CONCURSO MORFOLÓGICO DE LA RAZA CACHENA

VII CONCURSO MORFOLÓGICO DE LA RAZA CALDELÁ

VI CONCURSO MORFOLÓGICO DE LA RAZA LIMIÁ

IV CONCURSO MORFOLÓGICO DE LA RAZA FRIEIRESA

VIII CONCURSO MORFOLÓGICO DE LA RAZA VIANESA

IV CONCURSO MORFOLÓGICO DE LA RAZA PORCO CELTA

II CONCURSO MORFOLÓGICO DE LA RAZA AUTÓCTONA OVELLA GALEGA

II CONCURSO MORFOLÓGICO DE LA RAZA AUTÓCTONA CABRA GALEGA

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

BOLSA DE CONTRATACIÓN TURÍSTICA TUREXPO GALICIA 2022 (*pabellón 2*)

ACTIVIDADES DE AGILITY PARA NIÑOS (*ring hípico*)

ACTIVIDADES DIRIGIDAS A ESCOLARES “DESCUBRINDO O CERCO” ORGANIZADAS POR ACERGA - ASOCIACIÓN DE ARMADORES DE CERCO DE GALICIA *(sala 2. Pabellón 1)*

Se darán a conocer las distintas especies de cerco, así como los beneficios del consumo de pescado.

CIRCUITO DE TRACTORES PARA NIÑOS *(exterior Caseta Clun. Zona Ganadería)*

EXPERIENCIA VIRTUAL INMERSIVA EN UNA GRANJA ÚNICA *(Caseta Clun. Zona Ganadería)*

TALLER DE “JUEGO DE MEMORY DE CARTÓN RECICLADO” ORGANIZADO POR LA DIRECCIÓN XERAL DE PATRIMONIO NATURAL *(stand Dirección Xeral de Patrimonio Natural. Pabellón 2)*

11.00-11.30 H TALLER DE “INICIACIÓN Á PANDEIRETA” *(stand Turismo de Galicia. Pabellón 2)*

12.00-16.00 H DEGUSTACIÓN DE PRODUCTOS DE QUINTA GAMA: PLATOS PREPARADOS, CARNES COCINADAS A BAJA TEMPERATURA Y POSTRES, ELABORADOS POR CULINARIA *(stand Culinaria. Pabellón 1)*

12.00-14.00 H EXALTACIÓN Y DEGUSTACIÓN DE LA CARNE DE POTRO DE PURA RAZA GALLEGA ORGANIZADA POR PURAGA *(stand Puraga. Pabellón 1)*

- La función de los caballos de P.R.G. en el medio y su repercusión social (vídeo)
- Se obsequiará a los visitantes con una ración de carne de potro cocinada

DEGUSTACIÓN DE CÓCTELES ORGANIZADA POR AREHUCAS *(stand Arehucas. Pabellón 1)*

DEGUSTACIONES DE PRODUCTOS A CARGO DE LOS CENTROS DE FORMACIÓN PROFESIONAL, DE LAS FAMILIAS PROFESIONALES DE HOSTELERÍA Y TURISMO E INDUSTRIAS ALIMENTARIAS, ORGANIZADAS POR LA SUBDIRECCIÓN XERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL - CONSELLERÍA DE CULTURA, EDUCACIÓN, FORMACIÓN PROFESIONAL E UNIVERSIDADES *(stand Consellería de Cultura, Educación, Formación Profesional e Universidades. Pabellón 1)*

12.00-13.30 H SHOWCOOKING GADIS “KM 0” Y DEGUSTACIÓN, ORGANIZADO POR GADIS CON FRAMBUESA Y CARAMELO *(stand Gadis. Pabellón 1)*

12.00-12.45 H CATA “ARMONÍA CON DO SIERRA DE SEGURA” ORGANIZADA POR DO SIERRA DE SEGURA *(stand Junta de Andalucía. Pabellón 1)*

Cata de aceite DO Sierra de Segura armonizada con producto para mostrar, a cargo de Don Francisco Moreno, Secretario General de DO Sierra de Segura

12.45-15.45 H DEGUSTACIÓN DE TAPAS ELABORADAS CON CARNE DE VACUNO ORGANIZADA POR PROVACUNO (*stand Provacuno. Pabellón 1*)

13.00 H INAUGURACIÓN 44 FERIA INTERNACIONAL ABANCA SEMANA VERDE DE GALICIA (*pabellón 1*)

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, AUTGA AUTÓCTONAS

13.00-14.00 H DEGUSTACIÓN DE QUESO ECOLÓGICO VERBAS ORGANIZADA POR EL CONCELLO DE ARZÚA (*stand Concello Arzúa. Pabellón 2*)

13.00-13.45 H SHOWCOOKING “TODO AL VERDE” ORGANIZADO POR LA DIPUTACIÓN DE GRANADA, SABOR GRANADA, IGP ESPÁRRAGO DE HUÉTOR TÁJAR Y DOP MONTES DE GRANADA (*stand Junta de Andalucía. Pabellón 1*)

Showcooking con espárrago y aceite a cargo de Don Ismael Delgado, Chef y propietario del restaurante Bajo y un representante de la DO Montes de Granada

13.00-13.30 H SHOWCOOKING A CARGO DEL CHEF ANDRÉ ARZUA Y DEGUSTACIÓN DE TAPAS ELABORADAS CON CARNE DE VACUNO, ORGANIZADA POR PROVACUNO (*stand Provacuno. Pabellón 1*)

TALLER DE “INICIACIÓN Á PANDEIRETA” (*stand Turismo de Galicia. Pabellón 2*)

13.30-14.30 H “EXPERIENCIAS DE CALIDADE”. MASTERCLASS “36 EXPERIENCIAS DE CALIDADE”, ORGANIZADA POR AGACAL (*stand AGACAL. Pabellón 1*)

- IXP Ternera Gallega
- IXP Vaca Gallega - Buey Gallego
- IXP Pementos do Couto
- IXP Pataca de Galicia
- IXP Pan de Cea
- IXP Grelos de Galicia
- IXP Tarta de Santiago
- IXP Mel de Galicia
- DO Ribeiro

Presenta: Consello Regulador de las IXPs Ternera Gallega y Vaca Gallega-Buey Gallego

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

Sesión reservada para los Encuentros de Compradores.

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

“GALICIA SABE AMAR: CATA A LATA”

Colabora ANFACO - CECOPECA, Asociación Nacional de Fabricantes de Conservas de Pescados y Mariscos

- Vinos D.O. Ribeira Sacra

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

13.30-14.00 H SHOWCOOKING A CARGO DEL CHEF ANDRÉ ARZUA Y DEGUSTACIÓN DE TAPAS ELABORADAS CON CARNE DE VACUNO, ORGANIZADA POR PROVACUNO (*stand Provacuno. Pabellón 1*)

14.00-14.45 H SHOWCOOKING “¿MAR O VEGA? ORGANIZADO POR LA DIPUTACIÓN DE GRANADA, SABOR GRANADA, COOP. LA PALMA Y CONDE DE BENALÚA (*stand Junta de Andalucía. Pabellón 1*)

Showcooking con tunato, anguilas de berenjena y aceite a cargo de Don Ismael Delgado, Chef y propietario del restaurante Bajo y Don Raúl Medina, Director Agrónomo industrial

14.00-14.30 H SHOWCOOKING CARGO DEL CHEF ANDRÉ ARZUA Y DEGUSTACIÓN DE TAPAS ELABORADAS CON CARNE DE VACUNO, ORGANIZADA POR PROVACUNO (*stand Provacuno. Pabellón 1*)

15.00-15.45 H SHOWCOOKING “CAJÚN” ORGANIZADO POR LA DIPUTACIÓN DE GRANADA, SABOR GRANADA Y SALSAS Y ESPECIAS SIERRA NEVADA (*stand Junta de Andalucía. Pabellón 1*)

Showcooking con salsas y especias Sierra Nevada, a cargo de Don Ismael Delgado, Chef y propietario del restaurante Bajo y Don Carlos Carvajal, Propietario de Salsas y Especias Sierra Nevada

15.30-18.00 H EXALTACIÓN Y DEGUSTACIÓN DE LA CARNE DE POTRO DE PURA RAZA GALLEGA ORGANIZADA POR PURAGA (*stand Puraga. Pabellón 1*)

- La función de los caballos de P.R.G. en el medio y su repercusión social (vídeo)
- Se obsequiará a los visitantes con una ración de carne de potro cocinada

15.30-16.30 H “EXPERIENCIAS DE CALIDADE”. CATA-DEGUSTACIÓN MIEL DE GALICIA, ORGANIZADA POR AGACAL (*stand AGACAL. Pabellón 1*)

- IXP Miel de Galicia

Presenta: Consello Regulador IXP Miel de Galicia

16.00-19.00 H ENCUENTROS DE NEGOCIO SALIMAT ABANCA (pabellón 1)

BOLSA DE CONTRATACIÓN TURÍSTICA TUREXPO GALICIA 2022 (pabellón 2)

16.00-17.30 H TALLER “CREA BIODIVERSIDAD: CREACIÓN DE FIGURAS DE PAPIROFLEXIA” ORGANIZADO POR LA DIRECCIÓN XERAL DE PATRIMONIO NATURAL (stand Dirección Xeral de Patrimonio Natural. Pabellón 2)

16.00-16.45 H DEMOSTRACIÓN DE REPOSTERÍA “MOMENTOS DULCES” ORGANIZADA POR LA DIPUTACIÓN DE GRANADA, SABOR GRANADA Y MIELERÍA LA DUQUESA (stand Junta de Andalucía. Pabellón 1)

Se realizará un postre con miel a cargo de Don Ismael Delgado, Chef y propietario del restaurante Bajo y Doña Carolina Molina, propietaria de Mielería la Duquesa.

16.30-17.30 H CATAS Y DEGUSTACIONES DE LOS PRODUCTOS DEL MAR DE GALICIA - CONSELLERÍA DO MAR (stand Consellería do Mar - Xunta de Galicia. Pabellón 1)

“GALICIA SABE AMAR: PESCADA DO PINCHO DE BURELA”

Colabora OPP-7 BURELA: Organización de Productores Pesqueros del Puerto de Burela.

- Vinos D.O. Ribeiro

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

SHOWCOOKING “BOLOS PORTUGUESES” ORGANIZADO POR FÁBRICAS LUSITANA (La Terraza Salimat. Pabellón 1)

16.30-17.00 H TALLER DE “INICIACIÓN Á PANDEIRETA” (stand Turismo de Galicia. Pabellón 2)

17.00-20.00 H EXPERIENCIA VIRTUAL INMERSIVA EN UNA GRANJA ÚNICLA (Caseta Clun. Zona Ganadería)

17.00-18.30 H SHOWCOOKING GADIS “KM 0” Y DEGUSTACIÓN, ORGANIZADO POR GADIS CON FRAMBUESA Y CAMELO (stand Gadis. Pabellón 1)

17.00-18.00 H “EXPERIENCIAS DE CALIDADE”. CATA-DEGUSTACIÓN “IRMÁNS DE LEITE”, ORGANIZADA POR AGACAL (stand AGACAL. Pabellón 1)

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

Presenta: Consellos Reguladores de las DOPs Queixo Tetilla y Arzúa-Ulloa

17.00-17.45 H CATA “DO BAENA, UN PASEO POR LOS SENTIDOS” ORGANIZADA POR LA DO BAENA (*stand Junta de Andalucía. Pabellón 1*)

Cata de tres aceites maridados con tres platos, a cargo de la DO Baena

17.30-20.00 H TALLER DE “JUEGO DE MEMORY DE CARTÓN RECICLADO” ORGANIZADO POR LA DIRECCIÓN XERAL DE PATRIMONIO NATURAL (*stand Dirección Xeral de Patrimonio Natural. Pabellón 2*)

18.00-20.00 H DEGUSTACIÓN DE CÓCOTELES ORGANIZADA POR AREHUCAS (*stand Arehucas. Pabellón 1*)

DEGUSTACIONES DE PRODUCTOS A CARGO DE LOS CENTROS DE FORMACIÓN PROFESIONAL, DE LAS FAMILIAS PROFESIONALES DE HOSTELERÍA Y TURISMO E INDUSTRIAS ALIMENTARIAS, ORGANIZADAS POR LA SUBDIRECCIÓN XERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL - CONSELLERÍA DE CULTURA, EDUCACIÓN, FORMACIÓN PROFESIONAL E UNIVERSIDADES (*stand Consellería de Cultura, Educación, Formación Profesional e Universidades. Pabellón 1*)

18.00-19.00 H CATAS Y DEGUSTACIONES DE LOS PRODUCTOS DEL MAR DE GALICIA - CONSELLERÍA DO MAR (*stand Consellería do Mar - Xunta de Galicia. Pabellón 1*)

“GALICIA SABE AMAR: ECOLÓXICOS A MARES”

Colabora CRAEGA - Consello Regulador de Agricultura Ecolóxica de Galicia.

- Sidras de Producción Ecolóxica

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

18.00-18.30 H CATA EXPRESS CON SIDRA DENOMINACIÓN DE ORIGEN DEL PAÍS VASCO EUSKAL SAGARDOA (*stand Euskadi Basque Country-Gobierno Vasco. Pabellón 1*)

18.30-19.30 H “EXPERIENCIAS DE CALIDADE”. CATA-DEGUSTACIÓN CASTAÑA DE GALICIA, ORGANIZADA POR AGACAL (*stand AGACAL. Pabellón 1*)

- IXP Castaña de Galicia
- CRAEGA
- DO Monterrei

Presenta: *Consello Regulador de la IXP Castaña de Galicia*

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

PRESENTACIÓN Y CATA DE AREHUCAS SELECCIÓN FAMILIAR DE LA MANO DEL EMBAJADOR GLOBAL DE LA MARCA, ÓSCAR LA FUENTE (*La Terraza Salimat. Pabellón 1*)

18.30-19.00 H DEMOSTRACIÓN “CÓMO PREPARAR UN PEPITO DE TERNERA”, ORGANIZADA POR PROVACUNO (*stand Provacuno. Pabellón 1*)

TALLER DE “INICIACIÓN Á PANDEIRETA” (*stand Turismo de Galicia. Pabellón 2*)

19.00-19.30 H CATA EXPRESS CON SIDRA DENOMINACIÓN DE ORIGEN DEL PAÍS VASCO EUSKAL SAGARDOA (*stand Euskadi Basque Country-Gobierno Vasco. Pabellón 1*)

VIERNES 3 DE JUNIO DE 2022

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

BIOTOPO (*pabellón 4*)

Muestra sobre la labor conservacionista, el cuidado y la protección a la naturaleza, su biodiversidad y su entorno, dirigida a escolares.

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

Para niños de 3 a 11 años

EXPOSICIÓN DE AVES DE CETRERÍA Y ACTIVIDADES DE CETRERÍA PARA NIÑOS (*pabellón 4 - stand Falcóns Galicia*)

EXPOSICIÓN DE BUEYES DE DIFERENTES RAZAS AUTÓCTONAS DE GALICIA Y PORTUGAL Y EXHIBICIÓN DE TIRO DE UN CARRO TRADICIONAL GALLEGO (*pabellón 3 y recinto*)

ACTIVIDADES MULTIAVENTURA (*triángulo*)

- Tirolina
- Rocódromo
- Hinchables
- Circuito de karts infantil y para adultos
- Pista de bikekarts
- Pista de seguridad vial
- Segway

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

ELABORACIÓN Y DEGUSTACIÓN DE CARNE DE CONEJO A CARGO DE UN COCINERO PROFESIONAL, ORGANIZADA POR INTERCUN (*stand Intercun. Pabellón 1*)

DEGUSTACIÓN DE PAN DE CEA ORGANIZADA POR EL CONCELLO DE SAN CRISTOVO DE CEA (*stand Concello San Cristovo de Cea. Pabellón 2*)

DEGUSTACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA DE VILARIÑO DE CONSO (MONTONICO Y BICA DE CASTAÑA) ORGANIZADA POR EL CONCELLO DE VILARIÑO DE CONSO (*stand Concello Vilariño de Conso. Pabellón 2*)

DEMOSTRACIÓN DE PALILLEIRAS DE CAMARIÑAS ORGANIZADA POR EL CONCELLO DE CAMARIÑAS (*stand Concello Camariñas. Pabellón 2*)

GADIS CON EL PRODUCTOR LOCAL: “CONOCE A NUESTROS PRODUCTORES LOCALES” (*stand Gadis. Pabellón 1*)

ÁREA DE SIMULACIÓN DE REALIDAD VIRTUAL Y EXPOSICIÓN DE PROYECTOS (*stand Consellería de Cultura, Educación, Formación Profesional e Universidades. Pabellón 1*)

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

BOLSA DE CONTRATACIÓN TURÍSTICA TUREXPO GALICIA 2022 (*pabellón 2*)

ACTIVIDADES DE AGILITY PARA NIÑOS (*ring hípico*)

ACTIVIDADES DIRIGIDAS A ESCOLARES “DESCUBRIENDO O CERCO” ORGANIZADAS POR ACERGA - ASOCIACIÓN DE ARMADORES DE CERCO DE GALICIA (*sala 2. Pabellón 1*)

Se darán a conocer las distintas especies de cerco, así como los beneficios del consumo de pescado.

CIRCUITO DE TRACTORES PARA NIÑOS (*exterior Caseta Clun. Zona Ganadería*)

EXPERIENCIA VIRTUAL INMERSIVA EN UNA GRANJA ÚNICLA (*Caseta Clun. Zona Ganadería*)

“FAUNA CERCANA: TALLER DE MÁSCARAS DE ANIMAIS DE CARTÓN, RECLAMOS DE AVELOIRA MEDIANTE BALEIRADO DE BUGALLOS E CONFECCIÓN DE SILUETAS ADHESIVAS DE AVES” ORGANIZADO POR LA DIRECCIÓN XERAL DE PATRIMONIO NATURAL (*stand Dirección Xeral de Patrimonio Natural. Pabellón 2*)

XXIV MONOGRÁFICO DE GANADO PORCINO: “NOVEDADES Y RETOS INMINENTES DEL SECTOR PORCINO” (*sala Club del Expositor - primera planta pabellones 1 y 2*)

PROGRAMA

10.00 h. Presentación

Don Pablo Meijomín Fidalgo, Presidente ADSG Porcino Silleda

10.15 h. Ponencia “El sistema integral de gestión de las explotaciones (SIGE): aspectos de sanidad animal, seguridad alimentaria y bienestar animal. Mejores técnicas disponibles relacionadas con la alimentación animal”.

Ponente: Don Jesús Javier Orejas Fernández, Jefe del Servicio de Sanidad Animal. Subdirección Xeral de Gandaría. Consellería do Medio Rural.

11.30 h. Ponencia “El sistema integral de gestión de las explotaciones (SIGE): plan de gestión ambiental y de lucha contra el cambio climático. Mejores técnicas disponibles relacionadas con la producción y gestión de estiércoles. Registro de mejores técnicas disponibles”.

Ponente: Don Nicasio Mejuto Martí, Subdirector Xeral de Explotacións Agrarias. Consellería do Medio Rural

12.30 h. Descanso café

13.00 h. Charla Coloquio: “Optimización del uso de antibióticos en la práctica”

Ponente: Don Lorenzo Fraile, Profesor Agregado de la Universidad de Lleida (epidemiología y farmacología)

11.00-11.30 H TALLER DE “INICIACIÓN Á PANDEIRETA” (*stand Turismo de Galicia. Pabellón 2*)

12.00-16.00 H DEGUSTACIÓN DE PRODUCTOS DE QUINTA GAMA: PLATOS PREPARADOS, CARNES COCINADAS A BAJA TEMPERATURA Y POSTRES, ELABORADOS POR CULINARIA (*stand Culinaria. Pabellón 1*)

12.00-14.00 H EXALTACIÓN Y DEGUSTACIÓN DE LA CARNE DE POTRO DE PURA RAZA GALLEGA ORGANIZADA POR PURAGA (*stand Puraga. Pabellón 1*)

- La función de los caballos de P.R.G. en el medio y su repercusión social (vídeo)
- Se obsequiará a los visitantes con una ración de carne de potro cocinada

DEGUSTACIÓN DE CÓCTELES ORGANIZADA POR AREHUCAS (*stand Arehucas. Pabellón 1*)

DEGUSTACIONES DE PRODUCTOS A CARGO DE LOS CENTROS DE FORMACIÓN PROFESIONAL, DE LAS FAMILIAS PROFESIONALES DE HOSTELERÍA Y TURISMO E INDUSTRIAS ALIMENTARIAS, ORGANIZADAS POR LA SUBDIRECCIÓN XERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL - CONSELLERÍA DE CULTURA, EDUCACIÓN, FORMACIÓN PROFESIONAL E UNIVERSIDADES (*stand Consellería de Cultura, Educación, Formación Profesional e Universidades. Pabellón 1*)

DEGUSTACIÓN DE QUESO GALMESÁN ORGANIZADA POR EL CONCELLO DE ARZÚA (*stand Concello Arzúa. Pabellón 2*)

12.00-13.30 H SHOWCOOKING GADIS “KM 0” Y DEGUSTACIÓN, ORGANIZADO POR GADIS CON FRAMBUESA Y CAMELO (*stand Gadis. Pabellón 1*)

12.00-13.00 H JORNADA TÉCNICA “AYUDAS NEXT GENERATION A LA AGRICULTURA Y LA GANADERÍA”, ORGANIZADA POR ABANCA (*sala Mirador 1. Primera planta pabellón 1*)

Ponente: Doña Mónica Gondar, Directora de la Unidad de Negocio Next Generation de ABANCA

“ARTESANÍA ALIMENTARIA”. CATA-DEGUSTACIÓN “ARTESANÍA ALIMENTARIA”, ORGANIZADA POR AGACAL (*stand AGACAL. Pabellón 1*)

Presenta: AGACAL - Axencia Galega de Calidade Alimentaria

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

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

- Vinos D.O. Rías Baixas

Cocinero: Alejandro Iglesias, Restaurante Cabanas (Lalín, Pontevedra)

12.00-12.45 H SHOWCOOKING “VERDE QUE TE QUIERO VERDE” ORGANIZADO POR LA DIPUTACIÓN DE GRANADA, SABOR GRANADA, IGP ESPÁRRAGO DE HUÉTOR TÁJAR Y DOP MONTES DE GRANADA (*stand Junta de Andalucía. Pabellón 1*)

Showcooking aperitivo con espárrago y aceite, a cargo de Don Ismael Delgado, Chef y propietario del restaurante Bajo y un representante de la DOP Montes de Granada

12.30-13.30 H PRESENTACIÓN RON ABUELO: COCTELERÍA (*La Terraza Salimat. Pabellón 1*)

12.30-13.00 H SENTIR HUESCA: CATA DE VINOS Y DEGUSTACIÓN DE PRODUCTOS, ORGANIZADA POR LA DIPUTACIÓN PROVINCIAL DE HUESCA (*stand Diputación Provincial de Huesca. Pabellón 2*)

Se realizará un juego de Kahoot dónde el ganador obtendrá un premio.

12.45-15.45 H DEGUSTACIÓN DE TAPAS ELABORADAS CON CARNE DE VACUNO, ORGANIZADA POR PROVACUNO (*stand Provacuno. 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, AUTGA AUTÓCTONAS

13.00-14.00 H DEGUSTACIÓN DE GALO DE CURRAL ORGANIZADA POR LOS CONCELLOS DE BOQUEIXÓN, VEDRA Y VILA DE CRUCES (*área degustaciones. Pabellón 2*)

“ANIMALEANDO: RECORRIDO EDUCATIVO-INTERACTIVO POR LA FERIA Y TALLER” ORGANIZADO POR LA DIRECCIÓN XERAL DE PATRIMONIO NATURAL (*stand Dirección Xeral de Patrimonio Natural. Pabellón 2*)

13.00-13.45 H SHOWCOOKING “PICA PICA” ORGANIZADO POR LA DIPUTACIÓN DE GRANADA, SABOR GRANADA Y SALSAS Y ESPECIAS SIERRA NEVADA (*stand Junta de Andalucía. Pabellón 1*)

Showcooking con salsas y especias Sierra Nevada, a cargo de Don Ismael Delgado, Chef y propietario del restaurante Bajo, Don Carlos Carvajal, Propietario de Salsas y Especias Sierra Nevada y Don José Antonio Pérez, Aceites Echinac.

13.00-13.30 H SHOWCOOKING A CARGO DEL CHEF ANDRÉ ARZUA Y DEGUSTACIÓN DE TAPAS ELABORADAS CON CARNE DE VACUNO, ORGANIZADA POR PROVACUNO (*stand Provacuno. Pabellón 1*)

CATA EXPRESS CON SIDRA DENOMINACIÓN DE ORIGEN DEL PAÍS VASCO EUSKAL SAGARDOA (*stand Euskadi Basque Country-Gobierno Vasco. Pabellón 1*)

TALLER DE “INICIACIÓN Á PANDEIRETA” (*stand Turismo de Galicia. Pabellón 2*)

13.30-14.30 H CATAS Y DEGUSTACIONES DE LOS PRODUCTOS DEL MAR DE GALICIA - CONSELLERÍA DO MAR (*stand Consellería do Mar - Xunta de Galicia. Pabellón 1*)

“GALICIA SABE AMAR: MEXILLÓN DE GALICIA”

Colabora Consello Regulador Denominación de Orixe Protexida Mexillón de Galicia.

- Vinos D.O. Monterrei

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

13.30-14.00 H. SENTIR HUESCA: CATA DE VINOS Y DEGUSTACIÓN DE PRODUCTOS, ORGANIZADA POR LA DIPUTACIÓN PROVINCIAL DE HUESCA (*stand Diputación Provincial de Huesca. Pabellón 2*)

Se realizará un juego de Kahoot dónde el ganador obtendrá un premio.

SHOWCOOKING A CARGO DEL CHEF ANDRÉ ARZUA Y DEGUSTACIÓN DE TAPAS ELABORADAS CON CARNE DE VACUNO, ORGANIZADA POR PROVACUNO (*stand Provacuno. Pabellón 1*)

13.45-14.30 H “EXPERIENCIAS DE CALIDADE”. MASTERCLASS TERNERA GALLEGA / VACA GALLEGA - BUEY GALLEGO, ORGANIZADA POR AGACAL (stand AGACAL. Pabellón 1)

- IXP Ternera Gallega
- IXP Vaca Gallega-Buey Gallego
- IXP Faba de Lourenzá
- IXP Pemento do Couto
- IXP Castaña de Galicia
- IXP Miel de Galicia
- DO Valdeorras

Presentan: Consellos Reguladores de las IXPs Ternera Gallega y Vaca Gallega - Buey Gallego

Chef: José Manuel Mallón Ardións, Remollo espazo gastronómico (Ames, A Coruña)

14.00-14.45 H SHOWCOOKING “VEGGITERRÁNEAMENTE” ORGANIZADO POR LA DIPUTACIÓN DE GRANADA, SABOR GRANADA, COOP. LA PALMA Y CONDE DE BENALÚA (stand Junta de Andalucía. Pabellón 1)

Showcooking con hamburguesa de Cherry, hamburguesa de pimiento veganas y aceite, a cargo de Don Ismael Delgado, Chef y propietario del restaurante Bajo y Don Raúl Medina, Dtor. Agrónomo industrial.

14.00-14.30 H SHOWCOOKING A CARGO DEL CHEF ANDRÉ ARZUA Y DEGUSTACIÓN DE TAPAS ELABORADAS CON CARNE DE VACUNO, ORGANIZADA POR PROVACUNO (stand Provacuno. Pabellón 1)

CATA EXPRESS CON SIDRA DENOMINACIÓN DE ORIGEN DEL PAÍS VASCO EUSKAL SAGARDOA (stand Euskadi Basque Country-Gobierno Vasco. Pabellón 1)

15.00-15.45 H CATA “ARMONÍA CON DO SIERRA DE SEGURA” ORGANIZADA POR DO SIERRA DE SEGURA (stand Junta de Andalucía. Pabellón 1)

Cata de aceite DO Sierra de Segura armonizada con producto para mostrar, a cargo de Don Francisco Moreno, Secretario General de DO Sierra de Segura.

15.30-18.00 H EXALTACIÓN Y DEGUSTACIÓN DE LA CARNE DE POTRO DE PURA RAZA GALLEGA ORGANIZADA POR PURAGA (stand Puraga. Pabellón 1)

- La función de los caballos de P.R.G. en el medio y su repercusión social (vídeo)
- Se obsequiará a los visitantes con una ración de carne de potro cocinada

16.00-19.30 H DEGUSTACIÓN DE JAMÓN COREN ORGANIZADA POR VEGALSA EROSKI (stand Vegalsa Eroski. Pabellón 1)

16.00-17.00 H “EXPERIENCIAS DE CALIDADE”. CATA-DEGUSTACIÓN “IRMÁNS DE LEITE”, ORGANIZADA POR AGACAL (stand AGACAL. Pabellón 1)

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

Presentan: Consellos Reguladores de las DOPs Queixo Tetilla y Arzúa-Ulloa

16.00-16.45 H DEMOSTRACIÓN DE REPOSTERÍA “MIELERÍA” ORGANIZADA POR LA DIPUTACIÓN DE GRANADA, SABOR GRANADA Y MIELERÍA LA DUQUESA (stand Junta de Andalucía. Pabellón 1)

Se realizará un postre con miel a cargo de Don Ismael Delgado, Chef y propietario del restaurante Bajo y Doña Carolina Molina, propietaria de Mielería la Duquesa.

16.30-20.00 H TALLER “MARCAFOLLAS E ATRAPA SONOS” ORGANIZADO POR LA DIRECCIÓN XERAL DE PATRIMONIO NATURAL (stand Dirección Xeral de Patrimonio Natural. Pabellón 2)

16.30-17.30 H CONSEJO FEDERAL DE LA FEDERACIÓN DE RAZAS AUTÓCTONAS ESPAÑOLAS - FEDERAPE (sala Club del Expositor - primera planta pabellones 1 y 2)

CATAS Y DEGUSTACIONES DE LOS PRODUCTOS DEL MAR DE GALICIA - CONSELLERÍA DO MAR (stand Consellería do Mar - Xunta de Galicia. Pabellón 1)

“GALICIA SABE AMAR: pescadeRías: SUCULENTO TESOURO ATLÁNTICO”

- Vinos D.O. Valdeorras

Cocinero: Alejandro Iglesias, Restaurante Cabanas (Lalín, Pontevedra)

17.00-20.00 H EXPERIENCIA VIRTUAL INMERSIVA EN UNA GRANJA ÚNICA (Caseta Clun. Zona Ganadería)

“O CARBALLO CON BOTAS: TALLER DE CUENTACUENTOS Y TALLERES AMBIENTALES” ORGANIZADO POR LA DIRECCIÓN XERAL DE PATRIMONIO NATURAL (stand Dirección Xeral de Patrimonio Natural. Pabellón 2)

17.00-18.30 H SHOWCOOKING GADIS “KM 0” Y DEGUSTACIÓN, ORGANIZADO POR GADIS CON FRAMBUESA Y CARAMELO (stand Gadis. Pabellón 1)

17.00-18.00 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)

STAND VEGALSA EROSKI: ENTREGA DE BOLSAS Y VALES (stand Vegalsa-Eroski. Pabellón 1)

17.00-18.00 H SHOWCOOKING “GALO DE CURRAL DE VILA DE CRUCES: DEL CORRAL A LA COCINA A BAJA TEMPERATURA” A CARGO DE CULINARIA (La Terraza Salimat. Pabellón 1)

17.00-17.45 H CATA “500 NOCHES” A CARGO DE LA DIPUTACIÓN DE HUELVA (stand Junta de Andalucía. Pabellón 1)

Cata de ginebra a cargo de Don Manuel Astasio, CEO.

17.00-17.30 H. SENTIR HUESCA: CATA DE VINOS Y DEGUSTACIÓN DE PRODUCTOS, ORGANIZADA POR LA DIPUTACIÓN PROVINCIAL DE HUESCA (stand Diputación Provincial de Huesca. Pabellón 2)

Se realizará un juego de Kahoot dónde el ganador obtendrá un premio.

17.30-19.30 H JORNADAS TÉCNICAS ORGANIZADAS POR FEDERAPES - FEDERACIÓN DE RAZAS AUTÓCTONAS ESPAÑOLAS (sala Club del Expositor - primera planta pabellones 1 y 2)

PROGRAMA:

17.30-18.30 h. Primera ponencia: “Nueva PAC y Razas Autóctonas”

Ponente: Don José Manuel Macarulla Lacambra, Director Técnico de ARAPARDA - Asociación de Criadores de Raza Bovina Parda de Montaña. Vicesecretario General de FEDERAPES. Presidente de UGAVAN - Unión de Ganaderos de Vacas Nodrizas

18.30-19.30 h. Segunda ponencia: “Subastas ganaderas con Razas Autóctonas. Experiencia con la raza Asturiana de los Valles”

Ponente: Don José Alfredo Vázquez, Responsable de la Gestión del Libro Genealógico de la raza Asturiana de los Valles. Responsable de ferias y eventos de ASEAVA

18.00-20.00 H DEGUSTACIÓN DE CÓCTELES ORGANIZADA POR AREHUCAS (stand Arehucas. Pabellón 1)

DEGUSTACIONES DE PRODUCTOS A CARGO DE LOS CENTROS DE FORMACIÓN PROFESIONAL, DE LAS FAMILIAS PROFESIONALES DE HOSTELERÍA Y TURISMO E INDUSTRIAS ALIMENTARIAS, ORGANIZADAS POR LA SUBDIRECCIÓN XERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL - CONSELLERÍA DE CULTURA, EDUCACIÓN, FORMACIÓN PROFESIONAL E UNIVERSIDADES (*stand Consellería de Cultura, Educación, Formación Profesional e Universidades. Pabellón 1*)

18.00-19.00 H “EXPERIENCIAS DE CALIDADE”. CATA DE “AUGARDENTES E LICORES TRADICIONAIS DE GALICIA”, ORGANIZADA POR AGACAL (*stand AGACAL. Pabellón 1*)

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

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

“GALICIA SABE AMAR: MARISCO E ALGAS DE A ILLA, UN MAR DE TRADICIÓN E SABORES”

Colabora OPP20 - Organización de Productores de marisco y cultivos marinos de la provincia de Pontevedra.

- Vinos D.O. Ribeira Sacra

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

18.00-18.30 H. SENTIR HUESCA: CATA DE VINOS Y DEGUSTACIÓN DE PRODUCTOS, ORGANIZADA POR LA DIPUTACIÓN PROVINCIAL DE HUESCA (*stand Diputación Provincial de Huesca. Pabellón 2*)

Se realizará un juego de Kahoot dónde el ganador obtendrá un premio.

CATA EXPRESS CON SIDRA DENOMINACIÓN DE ORIGEN DEL PAÍS VASCO EUSKAL SAGARDOA (*stand Euskadi Basque Country-Gobierno Vasco. Pabellón 1*)

18.30-19.30 H SHOWCOOKING Y DEMOSTRACIÓN DE REPOSTERÍA Y CONFITERÍA A CARGO DE LUISA SÁNCHEZ ARES, PROFESORA DEL CENTRO DE FORMACIÓN PROFESIONAL EFA PIÑEIRAL DE ARZÚA (*La Terraza Salimat. Pabellón 1*)

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

18.30-19.00 H DEMOSTRACIÓN “CÓMO PREPARAR UN PEPITO DE TERNERA”, ORGANIZADA POR PROVACUNO (*stand Provacuno. Pabellón 1*)

TALLER DE “INICIACIÓN Á PANDEIRETA” (*stand Turismo de Galicia. Pabellón 2*)

- 19.00-20.00 H DEGUSTACIÓN “FESTA DO LACÓN DE SILLEDA” ORGANIZADA POR EL CONCELLO DE SILLEDA (*área degustaciones. Pabellón 2*)
- 19.00-19.30 H CATA EXPRESS CON SIDRA DENOMINACIÓN DE ORIGEN DEL PAÍS VASCO EUSKAL SAGARDOA (*stand Euskadi Basque Country-Gobierno Vasco. Pabellón 1*)
- 20.00-21.30 H VII CARRERA POPULAR ABANCA SEMANA VERDE DE GALICIA (*salida y llegada Paseo Central*)

SÁBADO 4 DE JUNIO DE 2022

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

BIOTOPO (*pabellón 4*)

Muestra sobre la labor conservacionista, el cuidado y la protección a la naturaleza, su biodiversidad y su entorno, dirigida a escolares.

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

Para niños de 3 a 11 años

EXPOSICIÓN DE AVES DE CETRERÍA Y ACTIVIDADES DE CETRERÍA (*pabellón 4 - stand Falcóns Galicia*)

EXPOSICIÓN DE BUEYES DE DIFERENTES RAZAS AUTÓCTONAS DE GALICIA Y PORTUGAL Y EXHIBICIÓN DE TIRO DE UN CARRO TRADICIONAL GALLEGO (*pabellón 3 y recinto*)

ACTIVIDADES MULTIAVENTURA (*triángulo*)

- Tirolina
- Rocódromo
- Hinchables
- Circuito de karts infantil y para adultos
- Pista de bikekarts
- Pista de seguridad vial
- Segway

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

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

ELABORACIÓN Y DEGUSTACIÓN DE CARNE DE CONEJO A CARGO DE UN COCINERO PROFESIONAL, ORGANIZADA POR INTERCUN (*stand Intercun. Pabellón 1*)

DEGUSTACIÓN DE PAN DE CEA ORGANIZADA POR EL CONCELLO DE SAN CRISTOVO DE CEA (*stand Concello San Cristovo de Cea. Pabellón 2*)

DEGUSTACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA DE VILARIÑO DE CONSO (MONTONICO Y BICA DE CASTAÑA) ORGANIZADA POR EL CONCELLO DE VILARIÑO DE CONSO (*stand Concello Vilariño de Conso. Pabellón 2*)

DEGUSTACIÓN DE ROSQUILLAS DE ABADES ORGANIZADA POR EL CONCELLO DE SILLEDA (*stand Concello Silleda. Pabellón 2*)

DEMOSTRACIÓN DE PALILLEIRAS DE CAMARIÑAS ORGANIZADA POR EL CONCELLO DE CAMARIÑAS (*stand Concello Camariñas. Pabellón 2*)

DEGUSTACIÓN DE TARTA DE ORTIGUEIRA ORGANIZADA POR EL CONCELLO DE ORTIGUEIRA (*stand Concello Ortigueira. Pabellón 2*)

GADIS CON EL PRODUCTOR LOCAL: "CONOCE A NUESTROS PRODUCTORES LOCALES" (*stand Gadis. Pabellón 1*)

ÁREA DE SIMULACIÓN DE REALIDAD VIRTUAL Y EXPOSICIÓN DE PROYECTOS (*stand Consellería de Cultura, Educación, Formación Profesional e Universidades. Pabellón 1*)

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

10.00-14.00 H IX PRUEBA DE LA LIGA AUTONÓMICA DE AGILITY (*ring hípico*)

10.00 h. Presentación

10.30 h. Promoción, Sénior, Juvenil, Infantil

12.30 h. Iniciación

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

10.00-10.30 h Clase de Potras Yearling

10.30-11.00 h Clase de Potras de 2 años

11.00-11.30 h Clase de Potras de 3 años

11.30-12.00 h Clase de Potros Yearling

12.00-12.30 h Clase de Potros de 2 años

12.30-13.00 h Clase de Potros de 3 años

13.00-13.30 h Clase de Yeguas de 4-6 años

13.30-14.00 h Clase de Yeguas de 7 y más años

EXPERIENCIA VIRTUAL INMERSIVA EN UNA GRANJA ÚNICA (*Caseta Clun. Zona Ganadería*)

ALIMENTOS DIGITAL GADIS (*stand Gadis. Pabellón 1*)

10.00-12.00 H TALLERES DE “CREANDO BIODIVERSIDADE” Y “MARCAFOLLAS E ATRAPA SONOS” ORGANIZADO POR LA DIRECCIÓN XERAL DE PATRIMONIO NATURAL
(stand Dirección Xeral de Patrimonio Natural. Pabellón 2)

10.30-18.00 H VII ENCUENTRO DE GASTROBLOGGERS SALIMAT ABANCA *(Salimat. Pabellón 1)*

V ENCUENTRO DE BLOGGERS DE TURISMO *(Turexpo Galicia. Pabellón 2)*

11.00-13.30 Y III OPEN INTERNACIONAL DE AJEDREZ ABANCA SEMANA VERDE DE GALICIA
16.00-19.00 H *(pabellón 10)*

Categorías:

- Sub´08, Sub´10, Sub´12, Sub´14 y Absoluta

- Categoría absoluta válida para el Elo Federación Internacional

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

EXHIBICIÓN DE VUELO CON AVES DE CETRERÍA *(paseo central)*

11.00-11.30 H CATA MARIDAJE DE SIDRA EUSKAL SAGARDOA D.O. CON QUESO ELABORADO CON LECHE EUSKO LABEL *(La Terraza Salimat. Pabellón 1)*

TALLER DE “INICIACIÓN Á PANDEIRETA” *(stand Turismo de Galicia. Pabellón 2)*

11.30-13.00 H TALLER PRÁCTICO FORMATIVO Y EXHIBICIÓN SOBRE HERRAJE: “CUIDADO Y HERRAJE DEL PIE DEL CABALLO”, A CARGO DE LA ASOCIACIÓN PURA RAZA CABALO GALEGO *(ring pabellón 3)*

12.00-16.00 H DEGUSTACIÓN DE PRODUCTOS DE QUINTA GAMA: PLATOS PREPARADOS, CARNES COCINADAS A BAJA TEMPERATURA Y POSTRES, ELABORADOS POR CULINARIA *(stand Culinaria. Pabellón 1)*

12.00-14.00 H CHARLA DIVULGATIVA “IMPACTO DA EXPANSIÓN DE VESPA VELUTINA EN GALICIA (BIODIVERSIDADE E CONTROL)” *(sala Club del Expositor - primera planta pabellones 1 y 2)*

Se abordará la temática de la charla desde una perspectiva divulgativa apoyándose en el conocimiento y trabajos de investigadores del Proyecto Atlantic Positive (Preservación de servicios de polinización y control de la especie invasora Vespa Velutina en el área atlántica).

PROGRAMA:

Primera Ponencia:

Presentación del proyecto Atlantic-Positive.

Ciclo vital de la Vespa velutina.

Impacto de la proliferación de *Vespa velutina* en el territorio gallego (efectos sobre la biodiversidad y los polinizadores).

Efectos del trapeo no selectivo sobre la entomofauna autóctona.

Control de la especie: métodos alternativos al trapeo no selectivo.

Ponente: Doña Sandra Rojas Nossa, Doctora en Biología. Investigadora en UVigo. Apicultora.

Segunda Ponencia

Origen genético de la invasión de *Vespa velutina* en Europa.

Otros efectos de *Vespa velutina* en polinizadores silvestres y en la apicultura: parásitos.

Control de la especie: métodos alternativos al trapeo no selectivo.

Ponente: Don Xulio Maside Rodríguez, Doctor en Biología. Investigador en CIMUS/USC. Apicultor.

EXALTACIÓN Y DEGUSTACIÓN DE LA CARNE DE POTRO DE PURA RAZA GALLEGA ORGANIZADA POR PURAGA (stand Puraga. Pabellón 1)

- La función de los caballos de P.R.G. en el medio y su repercusión social (vídeo)

- Se obsequiará a los visitantes con una ración de carne de potro cocinada

“O CARBALLO CON BOTAS: TALLER DE CUENTACUENTOS Y TALLERES AMBIENTALES” ORGANIZADO POR LA DIRECCIÓN XERAL DE PATRIMONIO NATURAL (stand Dirección Xeral de Patrimonio Natural. Pabellón 2)

DEGUSTACIONES DE PRODUCTOS A CARGO DE LOS CENTROS DE FORMACIÓN PROFESIONAL, DE LAS FAMILIAS PROFESIONALES DE HOSTELERÍA Y TURISMO E INDUSTRIAS ALIMENTARIAS, ORGANIZADAS POR LA SUBDIRECCIÓN XERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL - CONSELLERÍA DE CULTURA, EDUCACIÓN, FORMACIÓN PROFESIONAL E UNIVERSIDADES (stand Consellería de Cultura, Educación, Formación Profesional e Universidades. Pabellón 1)

DEGUSTACIÓN DE POLLO PAZO DE PÍAS ORGANIZADA POR VEGALSA EROSKI (stand Vegalsa Eroski. Pabellón 1)

12.00-13.30 H SHOWCOOKING GADIS “KM 0” Y DEGUSTACIÓN, ORGANIZADO POR GADIS CON FRAMBUESA Y CARAMELO (stand Gadis. Pabellón 1)

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** (*stand Consellería do Mar - Xunta de Galicia. Pabellón 1*)

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

- Vinos D.O. Valdeorras

Cocinero: Moisés Rodríguez, El Taller del Bienestar (Orense)

**“EXPERIENCIAS DE CALIDADE”. CATA-DEGUSTACIÓN “MEXILLÓN DE GALICIA”,
ORGANIZADA POR AGACAL** (*stand AGACAL. Pabellón 1*)

- DOP Mexillón de Galicia
- IXP Pan de Cea
- IXP Grelos de Galicia
- IXP Castaña de Galicia
- DO Monterrei

Presenta: Consello Regulador de la DOP Mexillón de Galicia

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

**12.00-12.45 H CATA “DO BAENA, UN PASEO POR LOS SENTIDOS” ORGANIZADA POR LA DO
BAENA** (*stand Junta de Andalucía. Pabellón 1*)

Cata de tres aceites maridados con tres platos, a cargo de la DO Baena

**12.30-14.30 H IX CONCURSO MORFOLÓGICO OFICIAL DE PURA RAZA GALLEGA, ORGANIZADO
POR PURAGA** (*ring hípico*)

12.30 h. IX Concurso Morfológico Oficial de Yeguas de PRG

13.15 h. IX Concurso Morfológico Oficial de Sementales de PRG

14.00 h. Exhibición de Andadura Natural en caballos de PRG

**12.30-13.30 H SHOWCOOKING Y DEGUSTACIÓN DE PRODUCTOS SALIMAT A CARGO DE IVÁN
MARIÑAS, FINALISTA DE MASTERCHEF 8** (*La Terraza Salimat. Pabellón 1*)

**12.30-13.00 H. SENTIR HUESCA: CATA DE VINOS Y DEGUSTACIÓN DE PRODUCTOS,
ORGANIZADA POR LA DIPUTACIÓN PROVINCIAL DE HUESCA** (*stand Diputación
Provincial de Huesca. Pabellón 2*)

Se realizará un juego de Kahoot dónde el ganador obtendrá un premio.

**12.45-15.45 H DEGUSTACIÓN DE TAPAS ELABORADAS CON CARNE DE VACUNO,
ORGANIZADA POR PROVACUNO** (*stand Provacuno. 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, AUTGA AUTÓCTONAS

13.00-14.00 H **ESPECTÁCULO - EXHIBICIÓN DE TRIAL A CARGO DE LOS PILOTOS MARCEL JUSTRIBÓ Y JORDI PASCUET** (*triángulo*)

Espectáculo para todos los públicos con mil y una acrobacias divertidas y arriesgadas, dónde los pilotos son los conductores de este emocionante evento:

- **Marcel Justribó:** Campeón de Europa y 3 veces Campeón del Mundo en el Trial de las Naciones y Récord Guinness de subir una pared vertical en moto de Trial 3,21 m.
- **Jordi Pascuet:** Campeón de Europa y Campeón del Mundo en el Trial de las Naciones. Récord Guinness de subir una pared vertical en moto de Trial 3,21 m) y Récord Guinness de salto de altura moto de Trial 4,50 m.

DEGUSTACIÓN DE CÓCTELES ORGANIZADA POR AREHUCAS (*stand Arehucas. Pabellón 1*)

13.00-13.45 H **SHOWCOOKING “TESORO VERDE” ORGANIZADO POR LA DIPUTACIÓN DE GRANADA, SABOR GRANADA, IGP ESPÁRRAGO DE HUÉTOR TÁJAR Y DOP MONTES DE GRANADA** (*stand Junta de Andalucía. Pabellón 1*)

Showcooking con espárrago y aceite a cargo de Don Ismael Delgado, Chef y propietario del restaurante Bajo y un representante de la DO Montes de Granada

13.00-13.30 H **SHOWCOOKING A CARGO DEL CHEF ANDRÉ ARZUA Y DEGUSTACIÓN DE TAPAS ELABORADAS CON CARNE DE VACUNO, ORGANIZADA POR PROVACUNO** (*stand Provacuno. Pabellón 1*)

CATA EXPRESS CON SIDRA DENOMINACIÓN DE ORIGEN DEL PAÍS VASCO EUSKAL SAGARDOA (*stand Euskadi Basque Country-Gobierno Vasco. Pabellón 1*)

TALLER DE “INICIACIÓN Á PANDEIRETA” (*stand Turismo de Galicia. Pabellón 2*)

13.30-14.30 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*)

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

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

- Vinos D.O. Monterrei

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

**13.30-14.00 H. SENTIR HUESCA: CATA DE VINOS Y DEGUSTACIÓN DE PRODUCTOS,
ORGANIZADA POR LA DIPUTACIÓN PROVINCIAL DE HUESCA** (*stand Diputación
Provincial de Huesca. Pabellón 2*)

Se realizará un juego de Kahoot dónde el ganador obtendrá un premio.

**SHOWCOOKING A CARGO DEL CHEF ANDRÉ ARZUA Y DEGUSTACIÓN DE TAPAS
ELABORADAS CON CARNE DE VACUNO, ORGANIZADA POR PROVACUNO**
(*stand Provacuno. Pabellón 1*)

**13.45-14.30 H “EXPERIENCIAS DE CALIDADE”. MASTERCLASS TERNERA GALLEGA / VACA
GALLEGA - BUEY GALLEGO, ORGANIZADA POR AGACAL** (*stand AGACAL.
Pabellón 1*)

- IXP Ternera Gallega
- IXP Vaca Gallega-Buey Gallego
- IXP Castaña de Galicia
- Consello Regulador Agricultura Ecolóxica de Galicia
- IXP Tarta de Santiago
- DO Rías Baixas

*Presentan: Consellos Reguladores de las IXPs Ternera Gallega y Vaca Gallega-
Buey Gallego*

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

**14.00-14.45 H CATA DEGUSTACIÓN “CHERRYMANÍA” A CARGO DE LA DIPUTACIÓN DE
GRANADA, SABOR GRANADA, COOP. LA PALMA Y CONDE DE BENALÚA** (*stand
Junta de Andalucía. Pabellón 1*)

Cata degustación de salmorejo de cherry y aceite, a cargo de Doña Elisa Pérez,
Técnico de Campo.

**14.00-14.30 H SHOWCOOKING A CARGO DEL CHEF ANDRÉ ARZUA Y DEGUSTACIÓN DE TAPAS
ELABORADAS CON CARNE DE VACUNO, ORGANIZADA POR PROVACUNO**
(*stand Provacuno. Pabellón 1*)

**CATA EXPRESS CON SIDRA DENOMINACIÓN DE ORIGEN DEL PAÍS VASCO
EUSKAL SAGARDOA** (*stand Euskadi Basque Country-Gobierno Vasco. Pabellón 1*)

15.00-21.00 H IX PRUEBA DE LA LIGA AUTONÓMICA DE AGILITY (*ring hípico*)

15.00 h. Presentación

15.30 h. Promoción, Sénior, Juvenil

17.30 h. Competición Prueba de la Liga Autonómica

**15.00-15.45 H CATA “ARMONÍA CON DO SIERRA DE SEGURA” ORGANIZADA POR DO SIERRA
DE SEGURA** (*stand Junta de Andalucía. Pabellón 1*)

Cata de aceite DO Sierra de Segura armonizada con producto para mostrar, a cargo de Don Francisco Moreno, Secretario General de DO Sierra de Segura.

**15.30-21.00 H TALLERES DE “CREA BIODIVERSIDADE: CREACIÓN DE FIGURAS DE
PAPIROFLEXIA” Y “MARCAFOLLAS E ATRAPA SONOS” ORGANIZADOS POR LA
DIRECCIÓN XERAL DE PATRIMONIO NATURAL** (*stand Dirección Xeral de
Patrimonio Natural. Pabellón 2*)

**15.30-18.00 H EXALTACIÓN Y DEGUSTACIÓN DE LA CARNE DE POTRO DE PURA RAZA
GALLEGA ORGANIZADA POR PURAGA** (*stand Puraga. Pabellón 1*)

- La función de los caballos de P.R.G. en el medio y su repercusión social (vídeo)

- Se obsequiará a los visitantes con una ración de carne de potro cocinada

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

15.50-16.30 h Clase de Sementales de 4-6 años

16.30-17.00 h Clase Sementales de 7 y más años

17.00-18.15 h Clases VI Galician Amateur Championship: potras y potros de 1 a 3 años y castrados, categorías Novato, Amateur y Amateur con experiencia

18.15-19.40 h Clases VII Galician Amateur Championship: yeguas y sementales de 4 o más años, categorías Novato, Amateur y Amateur con experiencia

19.40-20.30 h Campeonatos y premios especiales Galician Amateur Championship: Best in Show.

16.00-21.00 H EXPERIENCIA VIRTUAL INMERSIVA EN UNA GRANJA ÚNICLA (*Caseta Clun. Zona Ganadería*)

**16.00-20.00 H DEMOSTRACIÓN DE PALILLEIRAS DE MONTERROSO ORGANIZADA POR EL
CONCELLO DE MONTERROSO** (*stand Concello Monterroso. Pabellón 2*)

ALIMENTOS DIGITAL GADIS (*stand Gadis. Pabellón 1*)

JORNADA DE MONTAJE DE MOSCAS A CARGO DE ÁLEX PUENTE (*stand Capellan. Pabellón 4*)

16.00-17.00 H “EXPERIENCIAS DE CALIDADE”. CATA-DEGUSTACIÓN “PEMENTOS DE HERBÓN”, ORGANIZADA POR AGACAL (*stand AGACAL. Pabellón 1*)

- IXP Pemento de Herbón
- IXP Pan Galego
- DO Rías Baixas

Presenta: Consello Regulador de la IXP Pemento de Herbón

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

PRESENTACIÓN COMUNIDAD DO TERRITORIO DE EMPRENDIMIENTO RURAL Y ENCUENTRO DE EMPRENDEDORES, ORGANIZADA POR LA FUNDACIÓN ROBERTO RIVAS (*sala 2. Pabellón 1*)

STAND VEGALSA EROSKI: ENTREGA DE BOLSAS Y VALES DESCUENTO (*stand Vegalsa Eroski. Pabellón 1*)

16.00-16.45 H DEMOSTRACIÓN DE REPOSTERÍA “MOMENTOS DULCES” ORGANIZADA POR LA DIPUTACIÓN DE GRANADA, SABOR GRANADA Y MIELERÍA LA DUQUESA (*stand Junta de Andalucía. Pabellón 1*)

Se realizará un postre con miel a cargo de Don Ismael Delgado, Chef y propietario del restaurante Bajo y Doña Carolina Molina, propietaria de Mielería la Duquesa.

16.30-17.30 H COCTELERÍA DE BAJA GRADUACIÓN CON HIDROMIEL (*La Terraza Salimat. Pabellón 1*)

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

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

Colabora Asociación de Productores de Acuicultura

- Vinos D.O. Rías Baixas

Cocinero: Moisés Rodríguez, El Taller del Bienestar (Orense)

16.30-19.30 H DEGUSTACIÓN DE CONSERVAS MARIÑEIRA-FRISCOS ORGANIZADA POR VEGALSA EROSKI (*stand Vegalsa Eroski. Pabellón 1*)

16.30-19.00 H ACTIVIDADES CAN DE PALLEIRO (*ring pabellón 3*)

- **Reconocimiento institucional** a la labor desarrollada por el Club Raza Can de Palleiro desde 2002 (20º aniversario) en la recuperación, difusión y consolidación de la raza.
- **Juegos populares** a cargo de BARAFUNDA ANIMACIÓN:
 - Juego de la rana
 - Llave infantil
 - Llave de Ferrolterra
 - Pesca del palo
 - La zueca
 - El burro
 - Los puentes
 - Lorchas
 - Pedal
 - Zancos
 - El Fungagatos
 - Tangram gigante
 - Torres de Hanoi
- Concurso Kahoot
- Premios Concurso de Dibujo Infantil

16.30-18.00 H STAND VEGALSA EROSKI: DEMOSTRACIÓN THERMOMIX (*stand Vegalsa Eroski. Pabellón 1*)

17.00-20.00 H STAND VEGALSA EROSKI: ANIMACIÓN INFANTIL - PATRULLA CANINA (*stand Vegalsa Eroski. Pabellón 1*)

17.00-19.00 H I CONCURSO MONOFRÁFICO CLUB ESPAÑOL DEL GRIFÓN NIVERNÉS (*ring hípico*)

17.00-18.30 H SHOWCOOKING GADIS "KM 0" Y DEGUSTACIÓN, ORGANIZADO POR GADIS CON FRAMBUESA Y CARAMELO (*stand Gadis. Pabellón 1*)

17.00-17.45 H CATA DIRIGIDA Y SHOWCOOKING "ANDALUZ" ORGANIZADA POR DO BAENA (*stand Junta de Andalucía. Pabellón 1*)

Cata dirigida y showcooking donde se catará el aceite con DO Baena y se degustará con una preparación como salmorejo, dándole el toque final al plato, a cargo de Don José Manuel Bajo Prados, Secretario General DO Baena.

17.00-17.30 H. SENTIR HUESCA: CATA DE VINOS Y DEGUSTACIÓN DE PRODUCTOS, ORGANIZADA POR LA DIPUTACIÓN PROVINCIAL DE HUESCA (*stand Diputación Provincial de Huesca. Pabellón 2*)

Se realizará un juego de Kahoot dónde el ganador obtendrá un premio.

TALLER DE "INICIACIÓN Á PANDEIRETA" (*stand Turismo de Galicia. Pabellón 2*)

17.30-18.30 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.

18.00-21.00 H DEGUSTACIÓN DE CÓCTELES ORGANIZADA POR AREHUCAS (*stand Arehucas. Pabellón 1*)

18.00-20.00 H DEGUSTACIONES DE PRODUCTOS A CARGO DE LOS CENTROS DE FORMACIÓN PROFESIONAL, DE LAS FAMILIAS PROFESIONALES DE HOSTELERÍA Y TURISMO E INDUSTRIAS ALIMENTARIAS, ORGANIZADAS POR LA SUBDIRECCIÓN XERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL - CONSELLERÍA DE CULTURA, EDUCACIÓN, FORMACIÓN PROFESIONAL E UNIVERSIDADES (*stand Consellería de Cultura, Educación, Formación Profesional e Universidades. Pabellón 1*)

18.00-19.00 H ESPECTÁCULO - EXHIBICIÓN DE TRIAL A CARGO DE LOS PILOTOS MARCEL JUSTRIBÓ Y JORDI PASCUET (*triángulo*)

Espectáculo para todos los públicos con mil y una acrobacias divertidas y arriesgadas, dónde los pilotos son los conductores de este emocionante evento:

- **Marcel Justribó:** Campeón de Europa y 3 veces Campeón del Mundo en el Trial de las Naciones y Récord Guinness de subir una pared vertical en moto de Trial 3,21 m.
- **Jordi Pascuet:** Campeón de Europa y Campeón del Mundo en el Trial de las Naciones. Récord Guinness de subir una pared vertical en moto de Trial 3,21 m) y Récord Guinness de salto de altura moto de Trial 4,50 m.

"EXPERIENCIAS DE CALIDADE". CATA DE "VIÑOS BRANCOS GALEGOS XENÉRICOS CON D.O"., ORGANIZADA POR AGACAL (*stand AGACAL. Pabellón 1*)

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

Presenta: Nacho Costoya, Sumiller

DEGUSTACIÓN “FESTA DA EMPANADA DE BANDEIRA” ORGANIZADA POR EL CONCELLO DE SILLEDA (*área degustaciones. Pabellón 2*)

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

“GALICIA SABE AMAR: MEXILLÓN DE GALICIA”

Colabora Consello Regulador Denominación de Orixe Protexida Mexillón de Galicia.

- Vinos D.O. Monterrei

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

18.00-18.30 H SENTIR HUESCA: CATA DE VINOS Y DEGUSTACIÓN DE PRODUCTOS, ORGANIZADA POR LA DIPUTACIÓN PROVINCIAL DE HUESCA (*stand Diputación Provincial de Huesca. Pabellón 2*)

Se realizará un juego de Kahoot dónde el ganador obtendrá un premio.

CATA EXPRESS CON SIDRA DENOMINACIÓN DE ORIGEN DEL PAÍS VASCO EUSKAL SAGARDOA (*stand Euskadi Basque Country-Gobierno Vasco. Pabellón 1*)

18.30-19.30 H SHOWCOOKING Y DEGUSTACIÓN DE PRODUCTOS SALIMAT A CARGO DE XOANQUI AMEIXEIRAS, COCINERO DEL PROGRAMA “ESTACHE BO” DE TVG (*La Terraza Salimat. Pabellón 1*)

18.30-19.00 H DEMOSTRACIÓN “CÓMO PREPARAR UN PEPITO DE TERNERA”, ORGANIZADA POR PROVACUNO (*stand Provacuno. Pabellón 1*)

19.00-20.00 H EXHIBICIÓN DE VUELO CON AVES DE CETRERÍA (*paseo central*)

DEGUSTACIÓN “FESTA GASTRONÓMICA DOS CALLOS DE ANSEMIL-MARTIXE” ORGANIZADA POR EL CONCELLO DE SILLEDA (*área degustaciones. Pabellón 2*)

STAND VEGALSA EROSKI: ENTREGA DE BOLSAS Y VALES DESCUENTO (*stand Vegalsa Eroski. Pabellón 1*)

19.00-19.30 H CATA EXPRESS CON SIDRA DENOMINACIÓN DE ORIGEN DEL PAÍS VASCO EUSKAL SAGARDOA (*stand Euskadi Basque Country-Gobierno Vasco. Pabellón 1*)

TALLER DE “INICIACIÓN Á PANDEIRETA” (*stand Turismo de Galicia. Pabellón 2*)

19.30-20.30 H CONCURSO “NATURÉZATE” ORGANIZADO POR LA DIRECCIÓN XERAL DE PATRIMONIO NATURAL (*stand Dirección Xeral de Patrimonio Natural. Pab. 2*)

19.30 H ENTREGA DE PREMIOS II OPEN INTERNACIONAL DE AJEDREZ ABANCA SEMANA VERDE DE GALICIA (*pabellón 10*)

20.00-21.00 H DEGUSTACIÓN “FESTA DA PAELLA DE CORTEGADA” ORGANIZADA POR EL CONCELLO DE SILLEDA (*área degustaciones. Pabellón 2*)

DOMINGO 5 DE JUNIO DE 2022

9.30-14.00 H AGILITY: COPA FEDERACIÓN ABANCA SEMANA VERDE DE GALICIA (*ring hípico*)

9.30 h. Presentación

10.00 h. Promoción, Sénior, Juvenil, Infantil

12.00 h. Copa Federación Abanca Semana Verde de Galicia individual

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

9.30-10.00 h Campeonato Yearling Potras

10.00-10.30 h Campeonato de Potras

10.30-11.00 h Campeonato Yearling Potros

11.00-11.30 h Campeonato de Potros

11.30-12.00 h Campeonato de Yeguas

12.00-12.30 h Campeonato de Sementales

12.30-13.00 h Clase y Campeonato Futurity

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

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

BIOTOPO (*pabellón 4*)

Muestra sobre la labor conservacionista, el cuidado y la protección a la naturaleza, su biodiversidad y su entorno, dirigida a escolares.

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

Para niños de 3 a 11 años.

EXPOSICIÓN DE AVES DE CETRERÍA Y ACTIVIDADES DE CETRERÍA (*pabellón 4 - stand Falcóns Galicia*)

EXPOSICIÓN DE BUEYES DE DIFERENTES RAZAS AUTÓCTONAS DE GALICIA Y PORTUGAL Y EXHIBICIÓN DE TIRO DE UN CARRO TRADICIONAL GALLEGO (*pabellón 3 y recinto*)

ACTIVIDADES MULTIAVENTURA (*triángulo*)

- Tirolina
- Rocódromo
- Hinchables
- Circuito de karts infantil y para adultos
- Pista de bikekarts
- Pista de seguridad vial
- Segway

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

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

ELABORACIÓN Y DEGUSTACIÓN DE CARNE DE CONEJO A CARGO DE UN COCINERO PROFESIONAL, ORGANIZADA POR INTERCUN (*stand Intercun. Pabellón 1*)

DEGUSTACIÓN DE PAN DE CEA ORGANIZADA POR EL CONCELLO DE SAN CRISTOVO DE CEA (*stand Concello San Cristovo de Cea. Pabellón 2*)

DEGUSTACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA DE VILARIÑO DE CONSO (MONTONICO Y BICA DE CASTAÑA) ORGANIZADA POR EL CONCELLO DE VILARIÑO DE CONSO (*stand Concello Vilariño de Conso. Pabellón 2*)

DEGUSTACIÓN DE ROSQUILLAS DE ABADES ORGANIZADA POR EL CONCELLO DE SILLEDA (*stand Concello Silleda. Pabellón 2*)

DEMOSTRACIÓN DE PALILLEIRAS DE CAMARIÑAS ORGANIZADA POR EL CONCELLO DE CAMARIÑAS (*stand Concello Camariñas. Pabellón 2*)

DEGUSTACIÓN DE TARTA DE ORTIGUEIRA ORGANIZADA POR EL CONCELLO DE ORTIGUEIRA (*stand Concello Ortigueira. Pabellón 2*)

GADIS CON EL PRODUCTOR LOCAL: "CONOCE A NUESTROS PRODUCTORES LOCALES" *(stand Gadis. Pabellón 1)*

ÁREA DE SIMULACIÓN DE REALIDAD VIRTUAL Y EXPOSICIÓN DE PROYECTOS *(stand Consellería de Cultura, Educación, Formación Profesional e Universidades. Pabellón 1)*

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

10.00-16.00 H XVI CONCURSO NACIONAL CANINO FERIA INTERNACIONAL ABANCA SEMANA VERDE DE GALICIA *(ring hípico)*

10.00-14.00 H ACTIVIDADES CAN DE PALLEIRO *(ring pabellón 3)*

Programa:

10.15 h Presentación actividades a cargo de Elena Pita

10.20 h Características de la raza "Can de Palleiro" (CdP)

10.25 h XVII Concurso Monográfico de la raza Can de Palleiro

10.30 h Inspección veterinaria

11.00 h Comienzo del Concurso Monográfico

12.30 h Entrega de trofeos del XVII Concurso Monográfico de la raza Can de Palleiro

12.45 h Entrega de premios del Concurso de Fotografía

13.00 h Colaboradores destacados

13.15 h Entrega reconocimiento "Palleiro de Honra" a la revista Ladridos

EXPERIENCIA VIRTUAL INMERSIVA EN UNA GRANJA ÚNICA *(Caseta Clun. Zona Ganadería)*

PRESENTACIÓN DE JUEGOS DE MESA ULTREIA, ORGANIZADO POR EL CONCELLO DE MONTERROSO *(stand Monterroso. Pabellón 2)*

ALIMENTOS DIGITAL GADIS *(stand Gadis. Pabellón 1)*

10.00-12.30 H TALLER "CREACIÓN DE MARCA PÁXINAS E ATRAPA SONOS" ORGANIZADO POR LA DIRECCIÓN XERAL DE PATRIMONIO NATURAL *(stand Dirección Xeral de Patrimonio Natural. Pabellón 2)*

11.00-14.30 H DEGUSTACIÓN DE EMPANADA / BOLLERÍA APETECE ORGANIZADA POR VEGALSA EROSKI *(stand Vegalsa Eroski. Pabellón 1)*

11.00-12.30 H EXPOSICIÓN DE CANS DE CAZA DE GALICIA *(lateral pabellón 4)*

11.00-12.00 H. EXHIBICIÓN DE VUELO CON AVES DE CETRERÍA (*paseo central*)

11.00-11.30 H TALLER DE "INICIACIÓN Á PANDEIRETA" (*stand Turismo de Galicia. Pabellón 2*)

11.30-12.30 H "EXPERIENCIAS DE CALIDADE". CATA-DEGUSTACIÓN "PRODUTOS DA TERRA", ORGANIZADA POR AGACAL (*stand AGACAL. Pabellón 1*)

- IXP Patata de Galicia
- CRAEGA
- IXP Lacón Gallego
- IXP Grelos de Galicia
- DO Ribeira Sacra

Presenta: AGACAL - Axencia Galega de Calidade Alimentaria

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

12.00-16.00 H DEGUSTACIÓN DE PRODUCTOS DE QUINTA GAMA: PLATOS PREPARADOS, CARNES COCINADAS A BAJA TEMPERATURA Y POSTRES, ELABORADOS POR CULINARIA (*stand Culinaria. Pabellón 1*)

12.00-14.00 H. II CONCURSO POPULAR DE TORTILLA ESPAÑOLA "D.O.P. BAENA" (*pabellón 1*)

EXALTACIÓN Y DEGUSTACIÓN DE LA CARNE DE POTRO DE PURA RAZA GALLEGA ORGANIZADA POR PURAGA (*stand Puraga. Pabellón 1*)

- La función de los caballos de P.R.G. en el medio y su repercusión social (vídeo)
- Se obsequiará a los visitantes con una ración de carne de potro cocinada

DEGUSTACIONES DE PRODUCTOS A CARGO DE LOS CENTROS DE FORMACIÓN PROFESIONAL, DE LAS FAMILIAS PROFESIONALES DE HOSTELERÍA Y TURISMO E INDUSTRIAS ALIMENTARIAS, ORGANIZADAS POR LA SUBDIRECCIÓN XERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL - CONSELLERÍA DE CULTURA, EDUCACIÓN, FORMACIÓN PROFESIONAL E UNIVERSIDADES (*stand Consellería de Cultura, Educación, Formación Profesional e Universidades. Pabellón 1*)

12.00-13.30 H SHOWCOOKING GADIS "KM 0" Y DEGUSTACIÓN, ORGANIZADO POR GADIS CON FRAMBUESA Y CARAMELO (*stand Gadis. Pabellón 1*)

ESPECTÁCULO DE TÍTERES "SABELA E O PÁXARO MÁXICO" ORGANIZADO POR LA DIRECCIÓN XERAL DE PATRIMONIO NATURAL (*stand Dirección Xeral de Patrimonio Natural. Pabellón 2*)

12.00-13.00 H SHOWCOOKING Y DEGUSTACIÓN DE PRODUCTOS SALIMAT A CARGO DE ÁLEX IGLESIAS, CHEF DEL RESTAURANTE CABANAS (*La Terraza Salimat. Pabellón 1*)

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.

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

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

“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)

12.00-12.45 H CATA “ARMONÍA SEGURA CON DO SIERRA DE SEGURA” ORGANIZADA POR DO SIERRA DE SEGURA (*stand Junta de Andalucía. Pabellón 1*)

Cata de aceite DO Sierra de Segura armonizada con producto para mostrar, a cargo de Don Francisco Moreno, Secretario General de DO Sierra de Segura.

12.00-12.30 H CATA EXPRESS CON SIDRA DENOMINACIÓN DE ORIGEN DEL PAÍS VASCO EUSKAL SAGARDOA (*stand Euskadi Basque Country-Gobierno Vasco. 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, AUTGA AUTÓCTONAS

13.00-14.00 H ESPECTÁCULO - EXHIBICIÓN DE TRIAL A CARGO DE LOS PILOTOS MARCEL JUSTRIBÓ Y JORDI PASCUET (*triángulo*)

Espectáculo para todos los públicos con mil y una acrobacias divertidas y arriesgadas, dónde los pilotos son los conductores de este emocionante evento:

- **Marcel Justribó:** Campeón de Europa y 3 veces Campeón del Mundo en el Trial de las Naciones y Récord Guinness de subir una pared vertical en moto de Trial 3,21 m.
- **Jordi Pascuet:** Campeón de Europa y Campeón del Mundo en el Trial de las Naciones. Récord Guinness de subir una pared vertical en moto de Trial 3,21 m) y Récord Guinness de salto de altura moto de Trial 4,50 m.

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

“EXPERIENCIAS DE CALIDADE”. CATA DE “VIÑOS TINTOS GALEGOS XENÉRICOS CON D.O.”, ORGANIZADA POR AGACAL (*stand AGACAL. Pabellón 1*)

- DO Monterrei
- DO Ribeira Sacra
- DO Ribeiro
- DO Valdeorras

Presenta: Nacho Costoya, Sumiller

DEGUSTACIÓN DE CÓCTELES ORGANIZADA POR AREHUCAS (*stand Arehucas. Pabellón 1*)

13.00-13.45 H SHOWCOOKING “GRANADA EN VERDE” ORGANIZADO POR LA DIPUTACIÓN DE GRANADA, SABOR GRANADA, IGP ESPÁRRAGO DE HUÉTOR TÁJAR Y DOP MONTES DE GRANADA (*stand Junta de Andalucía. Pabellón 1*)

Showcooking con espárrago y aceite a cargo de Don Ismael Delgado, Chef y propietario del restaurante Bajo y un representante de la DO Montes de Granada

13.00-13.30 H CATA EXPRESS CON SIDRA DENOMINACIÓN DE ORIGEN DEL PAÍS VASCO EUSKAL SAGARDOA (*stand Euskadi Basque Country-Gobierno Vasco. Pabellón 1*)

TALLER DE “INICIACIÓN Á PANDEIRETA” (*stand Turismo de Galicia. Pabellón 2*)

13.30-14.30 H DEGUSTACIÓN DE “CARNEIRO Ó ESPETO” ORGANIZADA POR EL CONCELLO DE MORAÑA (*paseo central*)

DEGUSTACIÓN “FESTA DA TORTILLA DE LARO” ORGANIZADA POR EL CONCELLO DE SILLEDA (*área degustaciones. Pabellón 2*)

14.00-15.00 H CATAS Y DEGUSTACIONES DE LOS PRODUCTOS DEL MAR DE GALICIA - CONSELLERÍA DO MAR (*stand Consellería do Mar - Xunta de Galicia. Pabellón 1*)

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

Colabora Clúster de Acuicultura de Galicia

- Vinos D.O. Ribeiro

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

14.00-14.45 H CATA DEGUSTACIÓN “CHERRYMANÍA” A CARGO DE LA DIPUTACIÓN DE GRANADA, SABOR GRANADA, COOP. LA PALMA Y CONDE DE BENALÚA (*stand Junta de Andalucía. Pabellón 1*)

Cata degustación de salmorejo de cherry y aceite, a cargo de Don Ismael Delgado, Chef y propietario del restaurante Bajo y Doña Elisa Pérez, Técnico de Campo.

15.00-16.00 H “EXPERIENCIAS DE CALIDADE”. CATA DE “AGRICULTURA ECOLÓXICA”, ORGANIZADA POR AGACAL (*stand AGACAL. Pabellón 1*)

▪ CRAEGA

Presenta: CRAEGA - Consello Regulador de Agricultura Ecolóxica de Galicia

Chef: José Manuel Mallón Ardións, Remollo espazo gastronómico (Ames, A Coruña)

15.00-15.45 H DEMOSTRACIÓN DE REPOSTERÍA “MIELERÍA” ORGANIZADA POR LA DIPUTACIÓN DE GRANADA, SABOR GRANADA Y MIELERÍA LA DUQUESA (*stand Junta de Andalucía. Pabellón 1*)

Se realizará un postre con miel a cargo de Don Ismael Delgado, Chef y propietario del restaurante Bajo y Doña Carolina Molina, propietaria de Mielería la Duquesa.

15.30-21.00 H TALLERES DE “CREA BIODIVERSIDADE: CREACIÓN DE FIGURAS DE PAPIROFLEXIA” Y “MARCAFOLLAS E ATRAPA SONOS” ORGANIZADOS POR LA DIRECCIÓN XERAL DE PATRIMONIO NATURAL (*stand Dirección Xeral de Patrimonio Natural. Pabellón 2*)

15.30-18.00 H EXALTACIÓN Y DEGUSTACIÓN DE LA CARNE DE POTRO DE PURA RAZA GALLEGA ORGANIZADA POR PURAGA (*stand Puraga. Pabellón 1*)

- La función de los caballos de P.R.G. en el medio y su repercusión social (vídeo)
- Se obsequiará a los visitantes con una ración de carne de potro cocinada

16.00-21.00 H AGILITY: COPA FEDERACIÓN ABANCA SEMANA VERDE DE GALICIA (*ring hípico*)

Copa Federación Abanca Semana Verde de Galicia por equipos

EXPERIENCIA VIRTUAL INMERSIVA EN UNA GRANJA ÚNICA (*Caseta Clun. Zona Ganadería*)

16.00-20.00 H ALIMENTES DIGITAL GADIS (*stand Gadis. Pabellón 1*)

16.00-17.00 H STAND VEGALSA EROSKI: ENTREGA DE BOLSAS Y VALES DESCUENTO (*stand Vegalsa Eroski. Pabellón 1*)

16.00-16.45 H CATA DEGUSTACIÓN “VINOS GENEROSOS” (*stand Junta Andalucía. Pabellón 1*)

Cata degustación de vinos generosos, a cargo de Don Manuel Balanzino, Chef y sumiller profesional.

16.30-19.30 H DEGUSTACIÓN DE EMPANADA / BOLLERÍA APETECE ORGANIZADA POR VEGALSA EROSKI (*stand Vegalsa Eroski. Pabellón 1*)

16.30-18.00 H STAND VEGALSA EROSKI: DEMOSTRACIÓN THERMOMIX (*stand Vegalsa Eroski. Pabellón 1*)

16.30-17.30 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 paseo central*)

17.00-20.00 H STAND VEGALSA EROSKI: ANIMACIÓN INFANTIL - PATRULLA CANINA (*stand Vegalsa Eroski. Pabellón 1*)

17.00-18.30 H SHOWCOOKING GADIS “KM 0” Y DEGUSTACIÓN, ORGANIZADO POR GADIS CON FRAMBUESA Y CARAMELO (*stand Gadis. Pabellón 1*)

17.00-17.45 H CATA DEGUSTACIÓN “QUESOS QUE SABEN A BESOS” (*stand Junta de Andalucía. Pabellón 1*)

Cata degustación de quesos a cargo de Don Manuel Balanzino | Chef y sumiller profesional.

17.00-17.30 H TALLER DE “INICIACIÓN Á PANDEIRETA” (*stand Turismo de Galicia. Pabellón 2*)

17.30-18.30 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.

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

18.00-21.00 H DEGUSTACIÓN DE CÓCTELES ORGANIZADA POR AREHUCAS (*stand Arehucas. Pabellón 1*)

18.00-20.00 H DEGUSTACIONES DE PRODUCTOS A CARGO DE LOS CENTROS DE FORMACIÓN PROFESIONAL, DE LAS FAMILIAS PROFESIONALES DE HOSTELERÍA Y TURISMO E INDUSTRIAS ALIMENTARIAS, ORGANIZADAS POR LA SUBDIRECCIÓN XERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL - CONSELLERÍA DE CULTURA, EDUCACIÓN, FORMACIÓN PROFESIONAL E UNIVERSIDADES (*stand Consellería de Cultura, Educación, Formación Profesional e Universidades. Pabellón 1*)

18.00-19.00 H ESPECTÁCULO - EXHIBICIÓN DE TRIAL A CARGO DE LOS PILOTOS MARCEL JUSTRIBÓ Y JORDI PASCUET (*triángulo*)

Espectáculo para todos los públicos con mil y una acrobacias divertidas y arriesgadas, dónde los pilotos son los conductores de este emocionante evento:

- **Marcel Justribó:** Campeón de Europa y 3 veces Campeón del Mundo en el Trial de las Naciones y Récord Guinness de subir una pared vertical en moto de Trial 3,21 m.
- **Jordi Pascuet:** Campeón de Europa y Campeón del Mundo en el Trial de las Naciones. Récord Guinness de subir una pared vertical en moto de Trial 3,21 m) y Récord Guinness de salto de altura moto de Trial 4,50 m.

III CONCURSO NACIONAL DE MANEJO DE LA RAZA PORCO CELTA (*ring pab. 3*)

ESPECTÁCULO DE TÍTERES “SABELA E O PÁXARO MÁXICO” ORGANIZADOS POR LA DIRECCIÓN XERAL DE PATRIMONIO NATURAL (*stand Dirección Xeral de Patrimonio Natural. Pabellón 2*)

18.30-19.30 H DEMOSTRACIÓN DE COCTELERÍA A CARGO DE JOEL FORJÁN, MEJOR JOVEN BARMAN GALLEGO 2022 (*La Terraza Salimat. Pabellón 1*)

19.00-20.00 H EXHIBICIÓN DE VUELO CON AVES DE CETRERÍA (*paseo central*)

STAND VEGALSA EROSKI: ENTREGA DE BOLSAS Y VALES DESCUENTO (*stand Vegalsa Eroski. Pabellón 1*)

DEGUSTACIÓN DE LACÓN “FESTA DO LACÓN CON GRELOS” ORGANIZADA POR EL CONCELLO DE CUNTIS (*área de degustaciones. Pabellón 2*)

ENTREGA DE PREMIOS CONCURSOS MONOGRÁFICOS DE LAS RAZAS AUTÓCTONAS DE GALICIA EN PELIGRO DE EXTINCIÓN (*pabellón 3*)

19.00 H. IV CONCURSO MORFOLÓGICO DE LA RAZA PORCO CELTA
19.10 H. II CONCURSO MORFOLÓGICO DE LA RAZA OVELLA GALEGA
19.15 H. II CONCURSO MORFOLÓGICO DE LA RAZA CABRA GALEGA
19.20 H. IX CONCURSO MORFOLÓGICO DE LA RAZA CACHENA
19.25 H. VII CONCURSO MORFOLÓGICO DE LA RAZA CALDELÁ

19.30 H. IV CONCURSO MORFOLÓGICO DE LA RAZA FRIEIRESA
19.35 H. VI CONCURSO MORFOLÓGICO DE LA RAZA LIMIÁ
19.40 H. VIII CONCURSO MORFOLÓGICO DE LA RAZA VIANESA
19.45 H. VII CAMPEONATO GALLEGO DE LA RAZA GALIÑA DE MOS

19.00-19.30 H TALLER DE "INICIACIÓN Á PANDEIRETA" (*stand Turismo de Galicia. Pabellón 2*)