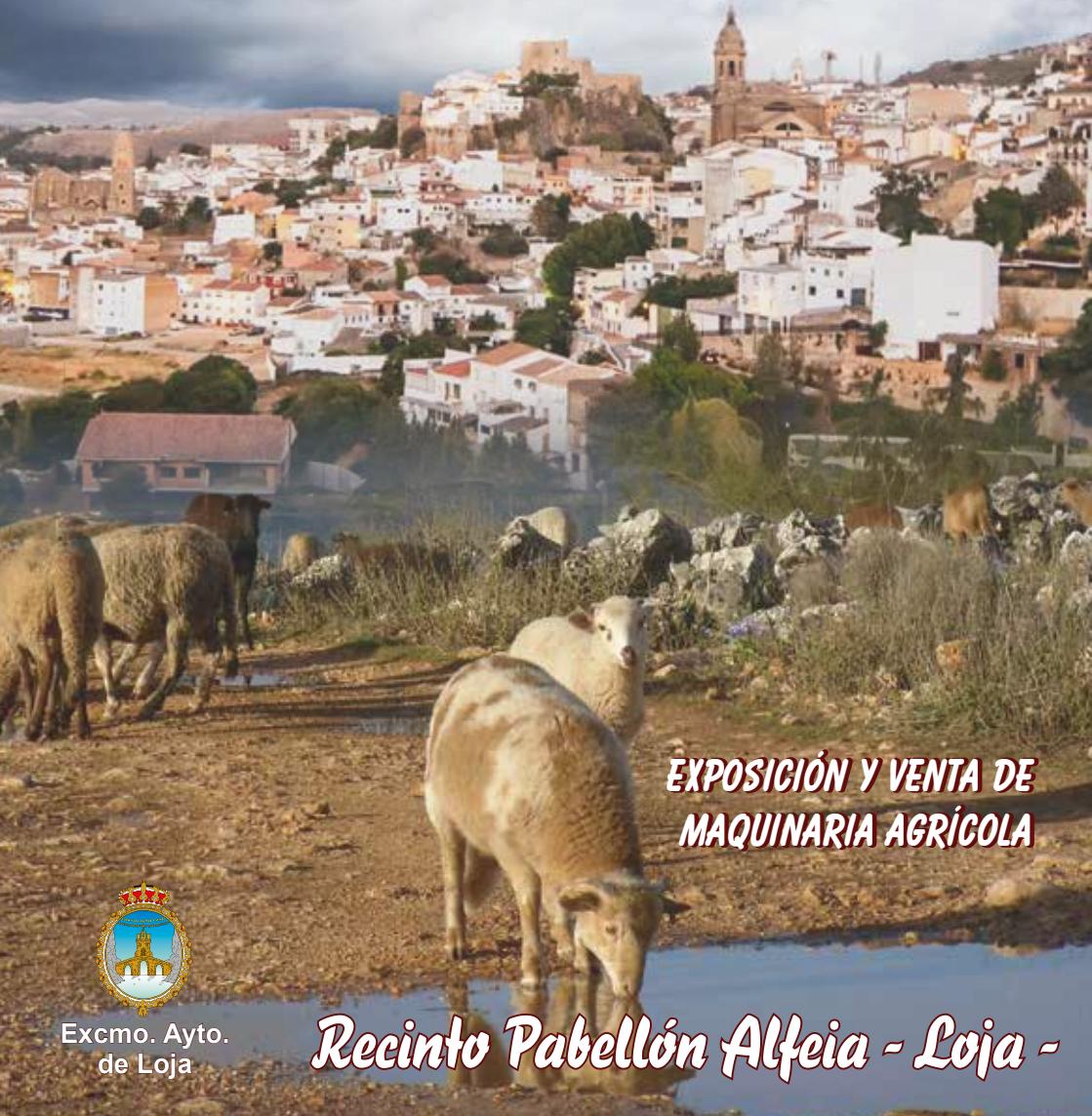


IIX Feria de Ganado 2016

II FERIA AGROGANADERA ECOLÓGICA

21, 22 y 23
de Octubre



EXPOSICIÓN Y VENTA DE
MAQUINARIA AGRÍCOLA



Excmo. Ayto.
de Loja

Recinto Pabellón Alfeia - Loja -

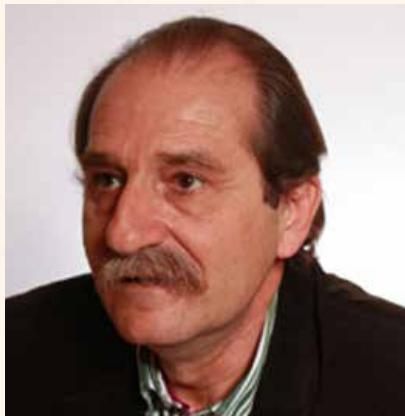
PROGRAMACIÓN

VIERNES 21 DE OCTUBRE

11:00h Apertura de la IX Feria del Ganado 2016 y II Agrogranadera Ecológica.

JORNADAS TÉCNICAS GANADERAS

11:30h **Planes de Salud y Homeopatía Zootécnica en el Ovino Extensivo Lojeño**, impartida por D. Carmelo García Romero.



Doctor en Veterinaria y Académico. Cuerpo Nacional Veterinario. Real Academia de Ciencias Veterinarias, Experto en Ganadería Ecológica. Salud y Bienestar. Medicina Holística Veterinaria. Homeopatía y Fitoterapia. Sociedad Española de Agricultura Ecológica (SEAE). Asociación para el Desarrollo de la Ganadería Ecológica (ADGE). Asociación de Periodistas Agrarios de España (APAE).

12:30h **Ganadería Extensiva y Conservación de la Naturaleza: Oportunidades para mejorar la Viabilidad Económica y el Reconocimiento Social**, a cargo de D. Sergio Couto, (“ICCA Consortium” e Iniciativa Comunales)

13:30h **Optimización de la Dieta en Explotaciones de Ovino Extensivo en Ecológico**, impartida por D. Juan Manuel Cárdenas Baena (Veterinario Nutrólogo de Rumiantes, Técnico de la Empresa Nutricor).

14:30h Comida Menú Catering de “Manzanil Restauración y Servicio”.



16:30h Calidad Nutricional de los Productos Ecológicos de Origen Animal, a cargo de Doña María Dolores Raigón Jiménez (Dra. Ingeniera Agrónoma de la Universidad Politécnica de Valencia y Catedrática de la Escuela Universitaria de Ingeniería Técnica Agrícola de la Universidad Politécnica de Valencia, Presidenta de SEAE - Sociedad Española de Agricultura ecológica.)

17:30h ¡La Colmena Que Dice Si!: Venta Directa de Productores Locales en Mercados Efímeros, a cargo de Doña Ana María López Cenizo. (Responsable de La Colmena de Granada).

JORNADAS TÉCNICAS AGRICOLAS

11:30h Producción Ecológica en Hortalizas, impartida por Don Jorge Molero, (Ingeniero Agrónomo y Agricultor del Valle de Lecrin).

12:30h Aspectos Agronómicos del cultivo del almendro, a cargo de D. Octavio Arquero Quiles, (Dr. Ingeniero Agrónomo, IFAPA-Córdoba).

13:30h Calidad Nutricional de los Productos Ecológicos de origen Vegetal, a cargo de Doña María Dolores Raigón Jiménez.



Presidenta de la Sociedad Española de Agricultura Ecológica (SEAE) y Doctora en Ingeniería Agrónoma por la Universidad Politécnica de Valencia (UPV), Catedrática de Escuela Universitaria del área de Edafología y Química Agrícola. Adscrita al Departamento de Química de la Universidad Politécnica de Valencia. Profesora en la Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica y del Medio Natural. Autora de libros diversos sobre los alimentos ecológicos y de origen vegetal.



14:30h Comida Menú Catering de “Manzanil Restauración y Servicio”.

16:30h **Variedades e Incremento del Periodo de Producción del Espárrago**, a cargo de Pedro Cermeño Sacristán, Ingeniero Agrónomo, Área de Producción Agraria Centro Las Torres- Tomejil IFAPA.

17:30h **Olivar Ecológico: Una Salida de Futuro**, a cargo de Don Bartolomé Carrillo Moreno, (Ingeniero Agrónomo)

SÁBADO 22 DE OCTUBRE

11:00h Inauguración oficial de:

Feria de Ganado Raza Ovina Lojeña, Mercado Artesanal-Ecológico y Maquinaria Agraria.

11:30h Presentación del III Catálogo de sementales de raza Oveja Lojeña, a cargo de Juan Vicente Delgado Bermejo.

11:30h a 19:00h Taller con lana ecológica.

Sesión continuada de “Taller de hilado de lana Lojeña ecológica” impartido por SIAN HUERTAS.

TALLERES TRADICIONALES Y ACTIVIDADES EN FAMILIA

11:30h a 14:30h Talleres:

- Taller “Hay ropa tendida” impartido por HUMANA.
- Taller de “Cardado e hilado con huso de lana de oveja Lojeña ecológica” impartido por SIAN HUERTAS.
- Taller de “Porta fotos”.
- Taller de “Muñecos de nieve”.
- Taller de “Aviones”.
- Juegos y deportes con material reciclado.



12:30h Demostración de esquila.

- Modelo Tradicional a Tijera.
- Modelo Actual con Máquina.

14:00h Caldereta Popular de Cordero Ecológico Lojeño, a cargo del Chef D. Enrique Sánchez y con la colaboración de “Manzanil Restauración y Servicio”.



Enrique Sanchez posee una dilatada trayectoria profesional de la mano de famosos Chefs que marcan de manera especial su vida profesional:

- Fulvio Pierangellini, del restaurante Gambero Rosso, en Italia.
- Josu Zubikarai, de La Taberna del Alabardero, en EE.UU.
- Santi Santamaría, del restaurante Can Fabes, en España.

Desde 2010 comienza su andadura como Presentador y Chef del Programa de TV “Cómetelo”, programa diario de cocina en Canal Sur Televisión

También en 2013 comienza su andadura en “la Báscula”, Programa concurso divulgativo sobre hábitos de vida saludable.



14:00h Degustación de Jamón de “Cordero Ecológico Lojeño”, cortado por Nico García, premio “Cuchillo de Plata” de XVIII Concurso Internacional de Cortadores de Jamón de la localidad de Monesterio (Badajoz) el pasado 27 de agosto de 2016.



15:30h I Campeonato de Tirachinas Ciudad de Loja con motivo de la IX Feria del Ganado 2016 y II Agrogranadera Ecológica. Organiza “Peña de Tirachinas Ventorros de La Laguna”.

17:00h Flamenco a Caballo, espectáculo de baile por sevillanas, bulerías y tangos realizado por caballos y bailaoras. Exhibición con aires de alta escuela y garrocha.

18:00h VIII Concurso Nacional Morfológico Raza Ovina Lojeña.

20:00h Concierto de Copla protagonizado por los artistas:



Juanma Jerez finalista del programa “Se llama Copla” 4^a edición y colaborador de Juan y Medio y Canal Sur TV.



Inmaculada Paniagua, concursante de la 3^a edición de “Se llama Copla” y el programa “A tu vera”

DOMINGO 23 DE OCTUBRE

10:30h Desayuno Ecológico para los participantes en los talleres infantiles.

TALLERES TRADICIONALES Y ACTIVIDADES EN FAMILIA

11:00h a 14:00h Talleres

- Taller de dibujo infantil Oveja Lojeña.
- Taller de “Elaboración artesanal de quesos”.
- Taller de “Lucernas”.
- Taller de “Joyería Prehistóricas”.
- Talleres voluntarios “Cruz Roja”.
- Taller de “Cardado e hilado con huso de lana de oveja lojeña” impartido por SIAN HUERTAS.

14:00h Almuerzo “Carne a la Cortijera con setas”, a cargo “Manzanil Restauración y Servicio”. Precios populares.

15:00h Sobremesa amenizada por la actuación de Victor Huertas.

16:00h Taller “Elaboración de Cometas”.

17:00h Cuentacuentos, a cargo del dúo femenino “MARÁN” (Pataplin Pataplan).

18:00h Clausura y Entrega de Premios.

Entrega de Premios del VIII Concurso Morfológico de la Raza Ovina Lojeña.



Organiza

■ AYUNTAMIENTO DE LOJA ■
Área de Medio Ambiente

Subvencionado



Cofinanciado



Colabora

