

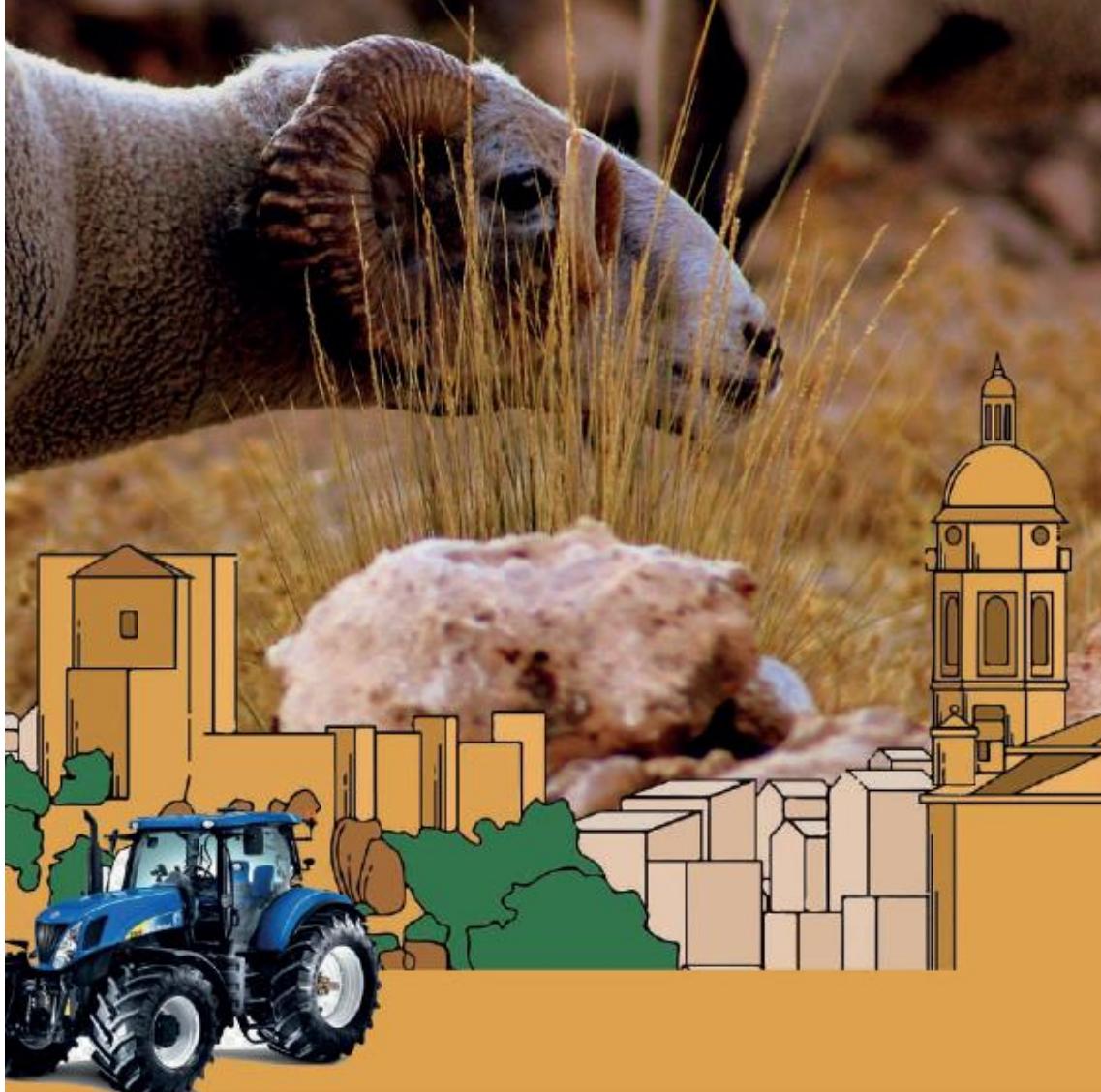


Exmo. Ayo.
de Loja

XI REAL FERIA DE GANADO LOJA 2018

IV AGROGANADERA ECOLÓGICA

19, 20 y 21 de octubre, Pabellón Alfeia



Además de participar en la exposición de ganado, la raza estará presente en otras actividades, como su X Concurso Morfológico o varios talleres y degustaciones

Del 19 al 21 de octubre la localidad de Loja celebra su XI Real Feria de Ganado y IV Feria Agroganadera Ecológica en el pabellón Alfeia, evento que, además de contar con la

presencia de animales de la raza Lojeña, acogerá otro tipo de actividades, como Jornadas Técnicas o degustaciones populares.

La raza Lojeña tiene un papel destacado en este Certamen, ya que, además de participar en la exposición de ganado, celebrará su X Concurso Morfológico Nacional, participará en un taller de lana ecológica y en un taller de esquila y ofrecerá una caldereta de Cordero Ecológico Lojeño, entre otras actividades.

También participará en las Jornadas Técnicas del viernes 19 tituladas La raza ovina Lojeña, una raza llena de fortalezas y oportunidades, cuyo programa completo es el siguiente:

- 10:30H a 11:30H APLICACIÓN DE NUTRACEÚTICOS EN RUMIANTES, impartido por D. Pablo Martín Atance, Doctor en Veterinaria por la Universidad de Murcia. Product Manager en Adibio. S.L. (Empresa especializada en el sector ganadero en los ámbitos de Nutrición y Sanidad Animal), Fitoterapia y aromas en la Ganadería Ecológica.
- Amenities “ PASTELA DE CORDERO ECOLÓGICO”, a cargo de Victoria Tango Chef.
- 11:30H a 12:30H PROYECTO DEL PLAN DE GANADERÍA EXTENSIVA EN ANDALUCÍA, a cargo de D. Rafael Bazán Sánchez, Jefe de Servicio de Producción Ganadera. Dirección General de la Producción Agrícola y Ganadera. Consejería de Agricultura Pesca y Desarrollo Rural.
- Amenities “ TOSTA CON ANCHOA DE CORDERO ECOLÓGICO LOJEÑO ”, a cargo de Victoria Tango Chef.
- 12:30H a 13:30H 100% RAZA LOJEÑA,UNA OPORTUNIDAD PARA TODOS, impartida por Dña. Leonor Algarra Solis, Subdirectora General Adjunta,Medios De Producción Ganaderos, Dirección General, Producciones y Mercados Agrarios.
- Amenities “TATAKI DE CORDERO ECOLÓGICO LOJEÑO”, a cargo de Victoria Tango Chef.
- 13:30 a 14:30 H PROYECTO DE LA MARCA “SABOR GRANADA”, a cargo de Dña. Nuria Trinidad Rebollo. Técnica En Desarrollo Rural De Diputación De Granada.