

— XII Real Feria de Ganado —



LOJA 2019

— V agroganadera ecológica —
18, 19 y 20 de Octubre

PABELLÓN ALFEIA

VIERNES 18 DE OCTUBRE**11:30 H**

Presentación y apertura de la XII Real Feria de Ganado 2019 y V Agrogranadera Ecológica.

10:30 H a 20:00 H

Exposición de Maquinaria Agrícola, tractores, remolques, vibros y aperos, en la que los expositores presentarán sus productos al público.

10:30H a 20:00H

Exposición de Gallinas Sureñas de Andalucía. Variedades más frecuentes.

JORNADAS TÉCNICAS

GRATUITAS, ENTRADA LIBRE, CENTRO CÍVICO ADOLFO SUÁREZ

ESPACIO DE REFLECIÓN PARA GENERAR ILUSIÓN EN UNA PROFESIÓN IMPRESCINDIBLE PARA LA CONSERVACIÓN DE NUESTROS ECOSISTEMAS.

“GANADERÍA EXTENSIVA Y RAZAS AUTÓCTONAS. HAGAMOS PIÑA EN TORNO A UNA PROFESIÓN MILENARIA, LA DE GANADERO-PASTOR EN RIESGO DE DESAPARECER”.

12:00 H a 13:00 H

PROPIUESTA ÉTICA DE LA GANADERÍA EXTENSIVA, a cargo de D. Joaquín Araujo Ponciano, naturalista y autor español de numerosos libros. Columnista habitual en los principales periódicos de España, trabaja en sí mismo como director, realizador, guionista y presentador de series y documentales de televisión. Presidente del Proyecto Gran Simio en España.

13:00 H a 14:00 H

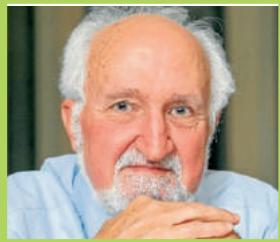
Técnico responsable de ayudas PAC de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible.

14:30 H a 16:30 H

Comida Menú Catering de “Manzanil Restauración y Servicio”. Lugar Pabellón Alfeia” (Para los asistentes a todas las jornadas).

16:30 H a18:30 H

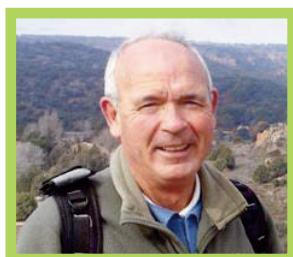
MESA REDONDA: SINERGIAS ENTRE PROFESIONES, PRACTICAS SOSTENIBLES. PERSONAS Y VALORES ESENCIALES, GANADERÍA EXTENSIVA, ECOLÓGICA, TRASHUMANCIA, AGROECOLOGÍA, COMUNICACIÓN, ARTESANÍA, GASTRONOMÍA, GENEROSIDAD, SOLIDARIDAD Y SENTIDO COMÚN. TODOS Y TODO EN DEFENSA DE LAS GENERACIONES FUTURAS Y LA VIDA EN NUESTRO PLANETA.

PARTICIPANTES EN LAS JORNADAS**MODERADOR DE LA MESA:** D. Ezequiel Martínez.**D. José Esquinas- Alcázar**

Doctor Ingeniero Agrónomo por la Universidad Politécnica de Madrid y Máster en Horticultura y Doctor en Genética por la Universidad de California. Ha trabajado en la FAO durante 30 años ocupándose de los temas de recursos genéticos, biodiversidad agrícola, cooperación internacional y ética para la agricultura y la alimentación.

**D. Ezequiel Martinez**

Licenciado en Periodismo por la Universidad Complutense de Madrid. Tras realizar un Máster en Educación Ambiental, impartido por la UNED-UNESCO, se especializó en temas ambientales. Dirige y presenta desde 1992 el programa "Tierra y Mar" de Canal Sur TV, dedicado a la agricultura, la ganadería y el medio ambiente. Ha dirigido el Curso de verano "Encuentros Sostenibles, Comunicación, Ciencia y Medio Ambiente" (Carmona, 2004-2010) de la Universidad Pablo de Olavide de Sevilla

**D. Francisco Casero Rodríguez**

Conocido por ser fundador de las Comisiones de Jornaleros en 1974, y dos años después, Fundador y Secretario General del Sindicato de Obreros del Campo de Andalucía. Desde el 1993 hasta 2014 ha sido Presidente de la Asociación Valor Ecológico. "ECOVALLIA", antes Asociación Comité Andaluz de Agricultura Ecológica. Y en la actualidad preside la Presidente Fundación Savia para dignificar el mundo rural. La vida y logros de Casero están detallados en el reciente libro Pasado rojo, futuro verde (ed. Niebla).

**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).

D. Felipe Molina Pérez

Presidente de la Asociación Nacional de Criadores de Ganado Merino, ganadero propietario de la Ganadería Las Albaidas.

Licenciado en Biología y ganadero de quinta generación. Molina es miembro de la asociación en su conjunto desde hace catorce años, basándose en el mantenimiento del estándar racial, aumento del ámbito de comercialización de genética, mayor internacionalización de la raza en su conjunto fomentando el comercio exterior.



D. Francisco Rivas

Francisco Rivas Ruiz comienza su carrera profesional como aprendiz de cocina en el Hotel Alhambra Palace en el año 1973, con tan sólo 17 años, llegando a ostentar la jefatura de esta misma Cocina en el 2003, hasta hoy.

Su aprendizaje tiene mucho de autodidacta aunque su primera máxima es que "se aprende de todos y todos los días". Su apuesta es por una cocina de diseño pero sin perder sus raíces.

Pertenece a la Comunidad Europea de Cocineros EURO-TOQUES.



Dña. Sian Huertas

El oficio artesanal de transformar la lana de oveja en prendas de abrigo, casi desaparecido en las zonas rurales, comienza a recuperar el protagonismo de antaño de la mano de jóvenes que con la rueca de la hiladora inglesa Sian Huertas recorren municipios de Granada y Málaga con demostraciones en vivo, la cual se dedica al hilado y tinte de prendas a partir de productos naturales, ha encontrado en la lana de la oveja Lojeña una oportunidad para aprovechar este recurso de una forma sostenible.



D. Julio Blasquez Marín

Comunicador, comercialización de productos gourmet. Apasionado por el mundo que rodea al jamón. Asesor, formador en corte y venta de jamón. Especialista en corte de jamón en todo tipo de evento incluyendo talleres pedagógicos sobre todo lo que rodea al maravilloso mundo del jamón.



18:30 H Copa de vino español, degustación de tapas de Cordero Ecológico Lojeño, elaboradas por Victoria Tango.

PABELLÓN ALFEIA ENTRADA LIBRE, GRATUITA.

SÁBADO 19 DE OCTUBRE

10:30 H

Inauguración oficial de la XII Real Feria de Ganado 2019 Raza Ovina Lojeña y V Agrogranadera Ecológica, Mercado Artesanal-Ecológico y Maquinaria Agraria.

10:30 H a 20:00 H

Exposición de Maquinaria Agrícola, tractores, remolques, vibros y aperos, en la que los expositores presentarán sus productos al público.

10:30H a 20:00H Apertura de los Stands en nuestra Feria, donde se podrá obtener información sobre productos ecológicos, así como una gran variedad de exquisitos productos que podrá comprar y degustar.

10:30 H a 20:00 H

Exposición de Gallinas Sureñas de Andalucía. Variedades más frecuentes.

10:30 H a 14:30 H

V Campeonato de Tirachinas Ciudad de Loja con motivo de la XII Feria del Ganado 2019 y V Agrogranadera Ecológica. Organiza "Amigos del tirachinas Zagra".

11:30 H a 19:00 H

"RINCÓN GANADERO", sábado y domingo Taller con lana ecológica. Sesión continuada de "Taller de hilado y cardado de lana Lojeña ecológica con rueca" impartido por SIAN HUERTAS, en el stand.

Talleres especiales SIAN HUERTAS.

- De 11:00 a 12:00 horas cada día Sian va a hacer un TALLER DE FIELTRO DE LANA, mostrando lo que se puede hacer con la lana, teñida y natural. Se va a ver como se hace un recipiente redondo de fieltro de lana, para llevar a casa.¡ Ven a probarlo, es muy fácil y divertido.!
- De 16:00 a 17:00 horas cada día, Sian va a mostrar como se puede hacer punto de dos agujas manejando el hilo con la mano derecha o izquierda. Este taller es más apropiado para personas mayores de 10 años).

Talleres especiales RINCÓN GANADERO.

- Talleres artesanos de modelado y escultura en bastones de madera natural, impartidos por el ganadero "Antonio Repiso" de Villanueva del Trabuco (Los Morales)
- Proyecciones y algún Taller De Pintura.

12:00 H

Actividad "Dale el biberón a un chivito", los más peques podrán disfrutar de una experiencia

única dándole un biberón a un chivito y jugando con ellos. (Esta actividad se realizará en 4 sesiones durante los días 19 y 20 de octubre)

12:00 H

Demostración de esquila.

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

13:00 H

II Concurso Subasta de ejemplares menores de 6 meses de la Raza Ovina Lojeña.

14:30 H

Caldereta Popular de Cordero Ecológico Lojeño, a cargo del Chef **JOSÉ MIGUEL MAGIN COCINA** y con la colaboración de "Manzanil Restauración y Servicio".

Alpujarreño de Mecina Bombaron,Cocinero 4.0,chef del Hotel Santos Saray y Restaurante Qubba,"Premio Al-andalus 2017" otorgado por (FECOAN),"Touche blanc" (Gorro Blanco) otorgado por el comite nacional del Programa Radio Turismo."Castaña de Oro"otorgado por el Ayuntamiento de Alpujarra de la Sierra. 2 Puesto en la edición de Granada Tapas y Bocados Especiales 2016 con la tapa " Y de la Tierra el cordero Lojeño";representando a Granada en el XII Campeonato Nacional de Tapas de diseño en Madrid Fusion 2016. Es autor de una cocina moderna conservando la tradicion,amante de los productos de temporada,productos de cercanías y km.0, y todo influenciado por su madre de la cocina de la Receta de la Abuela con ciertos toques nazaries.



16:30 H

Espectáculo de Magia y Humor protagonizado por **JOSÉ ARCARIO** en el PABELLÓN ALFEIA. ENTRADA LIBRE.

17:00 H

Actividad “**Dale el biberón a un chivito**”, los más peques podrán disfrutar de una experiencia única dándole un biberón a un chivito y jugando con ellos.

**17:45 H**

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

18:00 H

XI Concurso Nacional Morfológico Raza Ovina Lojeña.

"ESPAZIO GASTRONOMICO PARA JOVENES CHEFS ANDALUCES"

18:30 H A 20:00 H

Taller de Cocina Árabe "La Cocina Tradicional Hallal y el Cordero Ecológico Lojeño".

Desde Ceuta nos visitan Samira y Shomara, madre e hija y amigas del Cordero Ecológico Lojeñas serán las embajadoras de las más tradicionales recetas de la gastronomía árabe, descubre cómo elaborar los auténticos Pinchitos y el sabroso Tajine.

20:00 H

Concierto de Copla protagonizado por los artistas MACARENA SOTO Y RAUL PALOMO
PABELLÓN ALFEIA ENTRADA LIBRE, GRATUITA.

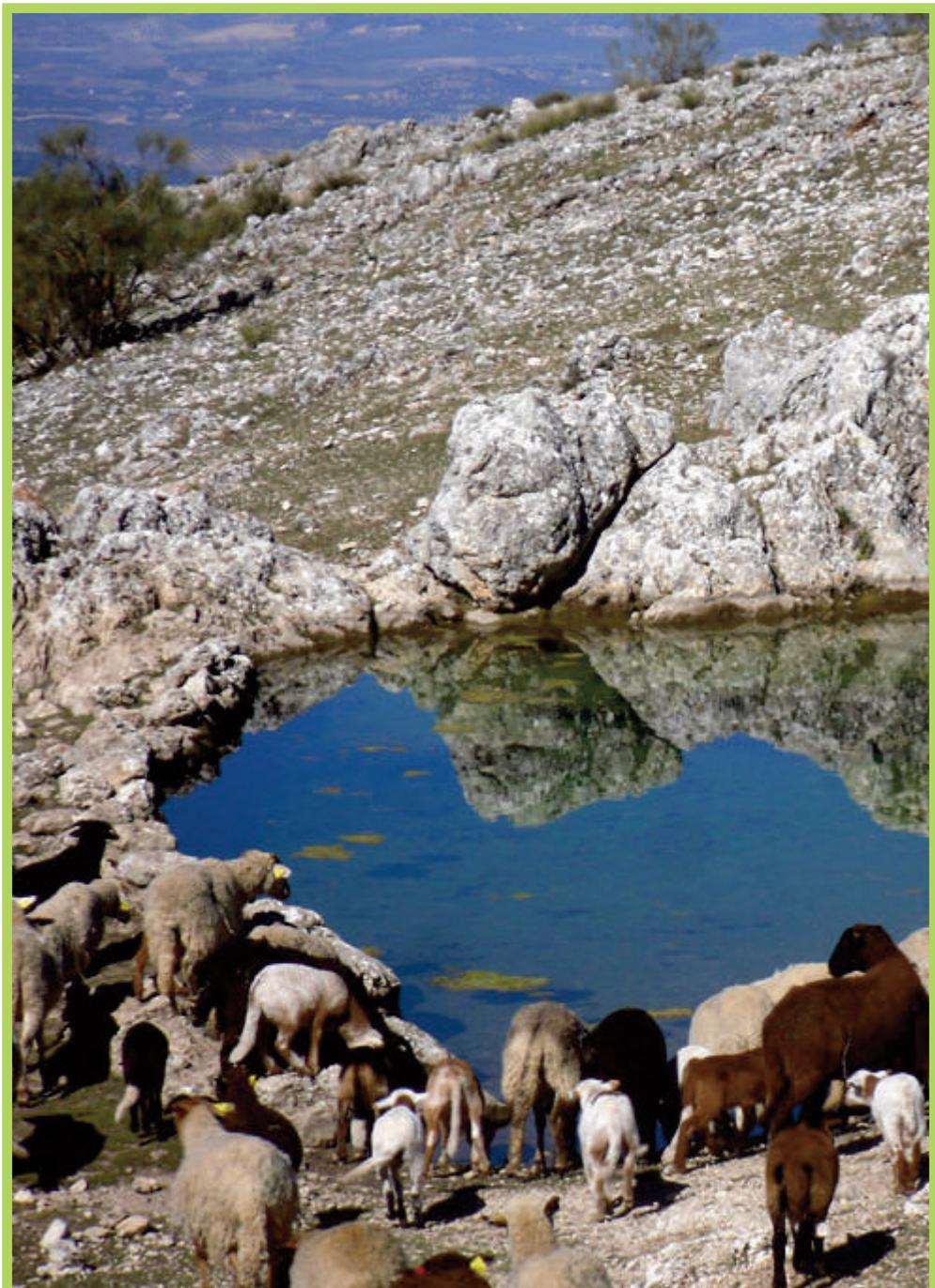


Raúl Palomo ha actuado en diferentes televisiones autonómicas y nacionales y ha participado en diversos concursos y certámenes de copla celebrados por toda Andalucía y España obteniendo diversos premios. Su último gran éxito ha sido el ganar el 2º premio en un programa concurso de la televisión autonómica de Castilla La Mancha y Murcia "A tu vera ", de los creadores de "Se llama copla" y presentado por Vicky Martín Berrocal. Ha compartido escenario con artistas de la talla de Chiquetete, La Húngara, Miguel Sáez, Diana Navarro, Nuria Fergó, Manu Tenorio, Manolo Escobar, etc.

Raúl Palomo tiene en su haber tres trabajos discográficos en los que dos de ellos comparte disco con compañeros de la profesión y alumnos del maestro Pedro Gordillo.

Macarena Soto ha actuado en Galas, Homenajes o Concursos de Copla. También en el televisivo concurso "Se llama Copla", donde encendió la chispa del arte con su cante y su pasión por la música. Macarena no sólo interpreta copla, también se atreve con la canción ligera, melódica y la saeta. Ha obtenido premios como el Concurso de Copla de Fuenlabrada y también el primer premio del Festival nacional de la Canción Española de Molino Derribao.

Su trayectoria musical la avalan varios discos, como "Ventanas al mar" y "Sólo mío".





DOMINGO 20 DE OCTUBRE

PABELLÓN ALFEIA ENTRADA LIBRE, GRATUITA.

10:30H a 20:00 H

Exposición de Maquinaria Agrícola, tractores, remolques, vibros y aperos, en la que los expositores presentarán sus productos al público.

10:30 H a 20:00 H

Apertura de los Stands en nuestra Feria, donde se podrá obtener información sobre productos ecológicos, así como una gran variedad de exquisitos productos que podrá comprar y degustar.

10:30 H a 20:00 H

Exposición de Gallinas Sureñas de Andalucía. Variedades más frecuentes.

TALLERES TRADICIONALES Y ACTIVIDADES EN FAMILIA**11:00 H a 14:00 H**

Talleres Infantiles

- Taller de east-west. “Ecológico y de reciclaje”, con colchón hinchable.
- Taller voluntarios “Cruz Roja”. -Talleres De Dibujo Infantil Continuos, con obsequio de regalo para los dibujantes.
- Taller de “Cardado e hilado y cardado de lana de Oveja Lojeña con rueca” impartido por SIAN HUERTAS.
- Taller “MARIONETAS SOSTENIBLES DIY” impartido por HUMANA.
- Taller de SQUICHYS impartido por el Área de Juventud.
- Taller de cocina impartido por Victoria Tango Chef.

Aprenderemos a hacer tarta de Queso con leche de nuestros rebaños. Para que los más peques disfruten aprendiendo a cocinar.

12:00 H

Actividad “Dale el biberón a un chivito”, los más peques podrán disfrutar de una experiencia única dándole un biberón a un chivito y jugando con ellos.

12:30 H

Concurso de habilidades de tractoristas con premios para los tres primeros ganadores. Inscripción en el stand de NEW HOLLAND.

14:00 H

Almuerzo “Arroz meloso”, a cargo de Manzanal Restauración y Servicio. Precios populares.

17:00 H

Actividad “Dale el biberón a un chivito”, los más peques podrán disfrutar de una experiencia única dándole un biberón a un chivito y jugando con ellos.

ESPACIO GASTRONOMICO PARA JOVENES CHEFS ANDALUCES"

Show Cooking en directo donde podremos disfrutar su buen hacer en la cocina. Queremos crear un espacio diferente y novedoso dentro del entorno de una Feria Agroganadera, un espacio dedicado a la Gastronomía. Incentivar el conocimiento y descubrimiento de las cualidades cárnicas de nuestro Cordero Ecológico Lojeño, acercando a los visitantes de una forma dinámica y participativa sus infinitas posibilidades culinarias de la mano de varios chefs y amateurs, que desde la innovación y la tradición pondrán sobre la mesa sus mejores recetas.

Actividades Continuas en Nuestro espacio Gastronómico:

11:00 H a 12:00 H: Taller de cocina Infantil: Aprendemos a hacer tarta de Queso con leche de nuestros rebaños, impartido por Victoria Tango.

12:00 H-12:45H: Showcooking. Empezamos a lo grande. El Chef Samuel Hernández del Restaurante "Cala" de Granada, nos deleitará con sus exquisitas recetas, un cocinero con un enorme recorrido pese a su juventud y una de las mayores promesas de la gastronomía Granadina. Una cocina exclusiva y sorprendente, el suyo, "Cala", con solo un añito de andadura, ha logrado hacerse un hueco, más que merecido, entre los mejores restaurantes de la ciudad.

12:45 H a 13:30 H: Showcooking . Desde el Restaurante "La Malaje", en Madrid, nos visita Mª Ángeles García. Ganadora del Premio "Promesas de la Alta Cocina" 2018 concedido por la prestigiosa escuela de cocina "Cordón Blue" y autora del Blog "Un Bocado lo cura todo". Sofisticada y perfeccionista, no dejará a nadie indiferente con las recetas elegidas.

13:30 H a 14:15 H: Cata y Maridaje. Disfrutaremos aprendiendo sobre el mundo del vino mientras degustamos las recetas de Cordero Ecológico Lojeño que mejor mariden con esta selección de caldos, elaboradas por Victoria Tango.

16:00 H a 16:45 H: Showcooking Exhibición y Cata. Coctelería y recetas con una Ginebra Premium muy especial, "Ginevia", elaborada en Alhama de Granada y destilada del cultivo de Estevia ecológica. "Ginevia" nos mostrará algunas de las formas en las que la podemos disfrutar.

16:45 H a 17:30 H: Showcooking de alumnos del módulo de Cocina del I.E.S Virgen de la Caridad de Loja, dirigidos por su profesor Fco. Javier Castro Vázquez. El Chef Castro, cursó sus estudios en la escuela de hostelería Hurtado de Mendoza de Granada, ha trabajado en diferentes empresas del sector como Paradores y Hoteles Meliá y desde el año 2001 desempeña su labor como profesor de cocina y gastronomía en diferentes centros decentes de Hostelería, en la actualidad en el I.E.S Virgen de la Caridad de Loja.

17:30 H a 18:45 H: Showcooking. El Chef Lojeño Julián Lucena Guillén, Jefe de cocina del Restaurante Lojeño El Cerro, anteriormente, Jefe de cocina del Restaurante el Cortijo Tajar y miembro del colectivo de ganaderos ARTCUA (Arte Culinario Andaluz), nos sorprenderá con un "Salteado de Cordero Ecológico Lojeño con setas de la Sierra de Loja, esparragos verdes de los Gallombares y aromatizado con vino de Jerez".







CONCURSO FOTOGRÁFICO SOBRE GANADO, GANADERIA Y PLATOS “¿QUÉ VES, QUÉ SIENTES Y A QUÉ SABE?”

BASES DEL CONCURSO

1. El tema de las fotografías será: “Sobre ganado, ganadería y platos “que ves que sientes y a que sabe”. Con ello se pretende la sensibilización y despertar la curiosidad de los más jóvenes en este sector, y conocer a través de ellos cual es la impresión que tienen del ecosistema, ganado, pastoreo y como se presenta en el mercado.

2. Existen dos categorías:

- Infantil: entre 9 y 13 años
- Juvenil: entre 14 y 18 años

3. Mecánica del Concurso:

Se podrán enviar dos fotografías como máximo por participante, las fotos podrán ser tomadas desde cualquier dispositivo, incluidos móviles.

El material de cada participante tendrá que ser enviado vía correo electrónico a la dirección: elisa.gomez@cinogra.com

Además deberán indicar el nombre y apellidos, edad, teléfono y domicilio.

4. El tiempo de recepción de las fotografías será hasta el 15 de octubre de 2019.

Tras una primera selección, por parte de la comisión fotográfica, serán seleccionadas 5 semifinalistas de cada categoría, cuyos trabajos serán expuestos durante la XII Real Feria de Ganado y V Feria Agro-ganadera Ecológica de Loja.

5. Premios:

- Categoría infantil: 1er. premio valorado en 50 euros y 2do. premio valorado en 30 euros.
- Categoría juvenil: 1er. premio valorado en 50 euros y 2do. premio valorado en 30 euros.
- Los restantes finalistas recibirán un obsequio.

La entrega de premios será durante la XII Real Feria de Ganado y V Feria Agro-ganadera Ecológica de Loja en el horario establecido para ello.

6. El jurado fotográfico estará formado por ganaderos, hosteleros y personas entendidas en la materia. El fallo del jurado será inapelable.

7. Las fotografías recibidas entrarán a formar parte de un archivo fotográfico creado por la Asociación Raza Ovina Lojeña para su utilización en otras publicaciones.

8. Las incidencias que pudieran surgir y que no estén contempladas en las presentes bases, serán resueltas según criterio de la organización del concurso Asociación Raza Ovina Lojeña.

9. La mera participación en este concurso supone la integra aceptación de estas bases.

ORGANIZA



COLABORAN



MINISTERIO
DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN
Y MEDIO AMBIENTE

