



Nº 7 Marzo 2024

Edita: Excmo. Ayuntamiento de Oropesa
D.L. T0/528 -1996

Oropesa

BOLETÍN INFORMATIVO

Municipal

FEROTUR – Iª FERIA COMARCAL DE TURISMO Y GASTRONOMÍA



Los días 29-30 y 31 de marzo se va a celebrar en la Capilla de San Bernardo (La Compañía) la Feria Comarcal del Turismo y la Gastronomía, con el objetivo de dar a conocer los atractivos turísticos, culturales y gastronómicos de los pueblos de la Campaña de Oropesa dirigido a los profesionales del sector y al público en general.

Dispondrá de una sala de exposiciones como lugar de conferencias y presentación de productos y las diferentes actividades que ofrezcan los participantes, así como, realización de catas dirigidas de aceites, vinos y quesos con un aforo máximo de 30 personas.

La nave central estará destinada para los stands de proveedores participantes, uno de los stands estará destinado para ofrecer información y promoción turística de Oropesa (vídeos, propaganda, revistas etc)

En la nave lateral que da acceso al patio, se realizarán demostraciones gastronómicas para ver las diferentes elaboraciones con capacidad para 70-80 personas.

En esta misma nave, se organizará distintas actividades y talleres para niños/as en la sala Pequeños Cocineros.

I FERIA COMARCAL de TURISMO y GASTRONOMÍA

PROGRAMA DE ACTIVIDADES

Día 29 viernes

15,00 horas inauguración de la I Feria Comarcal del Turismo y Gastronomía.
Exposición que para la feria estarán abiertas en el pabellón de la Compañía. Durante el día se presentará el libro de la Compañía. Durante el día se presentará el libro de la Compañía.

16,00 horas a 16,30 horas cata de vinos de Bodega Los Cuervos de Candelate.

17,00 horas Taller infantil, elaboración de salsas (de 10 a 12 años).

17,30 horas Cata dirigida de aceites a cargo de Mónica Martínez de la Compañía (de 10 a 12 años).

18,00 horas Demostración gastronómica a cargo de Daniel Muñoz de la Compañía (de 10 a 12 años).

18,30 horas Presentación.

19,00 a 19,30 horas Cata dirigida de vinos a cargo de Mónica Martínez de la Compañía (de 10 a 12 años).

19,30 a 20,00 horas Cata dirigida de aceites a cargo de Mónica Martínez de la Compañía (de 10 a 12 años).

20,00 a 20,30 horas Cata dirigida de vinos a cargo de Mónica Martínez de la Compañía (de 10 a 12 años).

20,30 a 21,00 horas Cata dirigida de aceites a cargo de Mónica Martínez de la Compañía (de 10 a 12 años).

21,00 a 21,30 horas Cata dirigida de vinos a cargo de Mónica Martínez de la Compañía (de 10 a 12 años).

21,30 a 22,00 horas Cata dirigida de aceites a cargo de Mónica Martínez de la Compañía (de 10 a 12 años).

22,00 a 22,30 horas Cata dirigida de vinos a cargo de Mónica Martínez de la Compañía (de 10 a 12 años).

22,30 a 23,00 horas Cata dirigida de aceites a cargo de Mónica Martínez de la Compañía (de 10 a 12 años).

Día 30 sábado

15,00 horas Apertura de la feria.

15,30 horas Presentación y cata de productos, vino y queso profesional.
Exposición de los productos artesanos al cargo de la Compañía.

16,00 horas Actividad infantil, taller de cocina.

16,30 horas Demostración gastronómica a cargo de Daniel Muñoz de la Compañía.

17,00 horas Cierre de la feria del turismo y gastronomía.

*Para las actividades gastronómicas se realizará en la sala Pequeños Cocineros.

*Para las catas y presentaciones de productos se realizará en la sala Pequeños Cocineros.

*Para las actividades infantiles se podrán apuntar con antelación en la Compañía Cultural a través de la Compañía y a través de la Compañía.

*Cada stand de exposiciones, nave central.

*La cata dirigida se realizará al precio de 1€ a beneficio de la Compañía.

FEROTUR



CAPILLA DE SAN BERNARDO | 29, 30, 31
(LA COMPAÑÍA) | MARZO 2024

