



Diputación
de Cádiz



PROGRAMA FEGASUR 2022

Recinto Ferial del Consorcio Institución Ferial de Cádiz (C-IFECA)

Parque Gonzalez Hontoria, s/n

11405 – Jerez de la Frontera (Cádiz)

VIERNES 4 DE NOVIEMBRE

12:30h. Jornada técnica

IBR, aspectos legales y calificación de explotaciones a cargo de: **D. Fernando Gómez Torres**
Jefe del Servicio de Producción Ganadera de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía

13:00h. Inauguración oficial

16:00h a 18:00 h.: Campeonato Morfológico Nacional de Gallina Utrerana

Colegio Oficial de Jueces de Gallina Utrerana

18:00 a 19:00 h.: Recogida de datos de Gallina Utrerana

Para análisis de Masa Corporal de la raza. Colegio Oficial de Jueces de Gallina Utrerana

STAND “TODOS EN FEGASUR “

18:00h. Cata dirigida a profesionales de hostelería

Productos cárnicos de razas puras. Diferencias y valoración.

- Aspectos técnicos: **D. Francisco Peña**, Catedrático de Producción animal de la Universidad de Córdoba
- **D. Miguel A. Cantarero** Becario de Producción Animal de la Universidad de Córdoba
- Cocina: **D. Antonio Orozco**. Profesor de Cocina, Creador de Chef Sierra

19:00h. Cata Dirigida a profesionales de hostelería

Raza autóctona 100% Payoya Km0. Pastoreando en la cocina actual a cargo de **D. Antonio Orozco**
Profesor de Cocina, Creador de Chef Sierra. Defensor del producto de raza autóctona

SABADO 5 DE NOVIEMBRE

STAND RFEAGAS

10:00h. II Certamen de Pintura Rápida «Razas Ganado Selecto 2022»

Recepción de participantes en el stand de la Real Federación Española de Asociaciones de Ganado Selecto (RFEAGAS).



PISTA DE EXHIBICIONES

11:30 A 13:30 Exhibición de trabajos tradicionales de campo

En la Pista de exhibiciones, amenizado con música en directo grupo "Ole con Ole y Olé"

11:30h. **Trabajos de Trilla** a cargo de la Cobra de yeguas de Pura Raza Española de la Yeguada Cartuja Hierro del Bocado

11:45h. **Doma vaquera** con el Pura Raza Árabe Edén del Moral montado por Rafael Cabra Bonilla

12:00h. **Trabajos de arado** con yunta de bueyes de Raza Pajuna

12:15h **Demostración de Garrocha** con el Pura Raza Árabe Orgaz ES montado por D. Álvaro Reina Melero

12:30h. **Exhibición de labores arrieras**, de la mano del maestro arriero y talabartero D. Manuel Jiménez Venegas "Lázaro" con Asnos Andaluces con la asociación ASNOPRA

12:45h. **Trabajos de cabestraje** con bueyes berrendos en colorado y negro a cargo de **D. Ignacio Pérez**

13:00h. **Demostración de Garrocha** con el Pura Raza Árabe Oriol DY montado por D. Antonio Manuel Toro Rodríguez

13:15h. **Carrusel de caballos** de Pura Raza Árabe a la vaquera

18:00h. Concurso Morfológico de la raza limusina

STAND "TODOS EN FEGASUR"

12:30h. Jornada Técnica

Uso del logotipo 100% raza autóctona Gallina Utrerana. D. Javier Gómez Vallecillo. Dr. en Derecho

13:00h. a 13:30h. Entrega de premios

Asociación Nacional de Criadores de Gallina Utrerana (ANCGU)

13:30h. a 15:30 Degustaciones a cargo del Chef Borja de la Cruz

- Steak-tartar de solomillo de Avileña Negra Ibérica 100% raza autóctona con toques de cebolla crujiente y menta
- Roast beef de ternera avileña negra ibérica 100% raza autóctona con alioli de ajo negro
- Lingote de rabo de toro Retinto 100% raza autóctona con demi-glacé de su jugo y aceite de romero
- Tatakya de Retinta 100% raza autóctona acompañada de vinagreta de tomates secos y trigueros
- Mini hamburguesitas de Retinta 100% raza autóctona
- Arroz meloso con pollo Utrerano 100% raza autóctona



17:00h. Presentación del Grupo Operativo BOVEX 4.0

Proyecto de Mejora tecnológica en la producción de ganado bovino extensivo en España

18:00h. Entrega de premios del Concurso de Pintura

- Primer Premio 900 €
- Segundo Premio 500 €
- Tercer Premio 300 €
- Tercer Premio 300 €

18:30 Cuéntame un Queso 100% Raza Autóctona Payoya

DOMINGO 6

PISTA DE EXHIBICIONES

12:00h. a 13:00h. Subasta Nacional de Ganado Selecto

13:00h. a 15:00h. Concurso-Exhibición arrastre con mulos

STAND “Todos en FEGASUR”

13:00 a 15:00 Degustaciones a cargo del Chef Borja de la Cruz

- Degustación de tabla quesos de Merino de Grazalema 100%raza autóctona con frutos secos y mermeladas
- Lingote de rabo de toro Retinto 100% raza autóctona con demi-glace de su jugo y aceite de romero.
- Tatakya de Retinta 100% raza autóctona acompañada de vinagreta de tomates secos y trigueros
- Mini hamburguesitas de Retinta 100% raza autóctona