



REAL
FEDERACIÓN
ESPAÑOLA
DE ASOCIACIONES
DE GANADO SELECTO



Diputación
de Cádiz



Feria de la ganadería y la agricultura

FEGASUR

Subasta nacional
de ganado selecto

Exposición comercial
y ganado



PROGRAMA FEGASUR 2023

VEN A CONOCER NUESTRAS RAZAS GANADERAS

Días 3, 4 y 5

noviembre 2023

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

Parque Gonzalez Hontoria, s/n
JEREZ DE LA FRONTERA
(Cádiz)

PROMOCIÓN NACIONAL FEGASUR 2023

PROMOCIÓN NACIONAL DEL CERTAMEN GANADERO
DE RAZA PURA FEGASUR 2023

PROMOCIÓN RAZAS AUTÓCTONAS PROVINCIALES

PROMOCIÓN DE LAS RAZAS AUTÓCTONAS PROVINCIALES
Y SUS PRODUCTOS EN FEGASUR 2023



"Promoción de las razas autóctonas provinciales y sus productos en FEGASUR 2023"

PROGRAMA

Días 3, 4 y 5 de noviembre 2023

VEN A CONOCER NUESTRAS RAZAS GANADERAS

VIERNES 3 DE NOVIEMBRE 2023

9:00 a 14:30 h. - Visitas de centros escolares de la provincia de Cádiz a FEGASUR 2023, dentro de los programas de educación ambiental del Área de Transición Ecológica de la Diputación de Cádiz. Taller de elaboración de quesos para los escolares en el stand institucional.

10:00h. Apertura Rincón de juegos tradicionales (Stand RFEAGAS)

10:00h. Apertura Rincón de la Lana (Stand RFEAGAS)

Hilado en directo y exposición de los diferentes útiles y herramientas para trabajar la lana

De la mano de Isa Soto de “HilaqueHila”, empleando técnicas artesanales, se mostrará al público la forma de trabajar con la rueca, huso, telar, cardadora, devanadora..., herramientas todas que intervienen en el proceso de trabajar la lana. Todo un proceso artesanal, con una materia prima única, en el que el público podrá participar activamente.

11:00h. – 11:30h. Taller para estudiantes, de calificación morfológica reproductores del Libro Genealógico de la Raza Porcina Ibérica (Stand RFEAGAS)

Taller formativo de la mano de Paloma Ureta Tolsada, Directora del Libro Genealógico AECERIBER, con la proyección de un vídeo de apoyo a la exposición sobre morfología del cerdo ibérico, calificación y variedades en peligro de extinción, incluyendo una visita a los ejemplares expuestos en la feria.

12:30h. – 13:00h. Taller de lana - visita colegios (Stand RFEAGAS)

Donde confeccionarán las llamadas “Piedras de lana”, piezas únicas realizadas con lanas 100% naturales, procedentes de distintas razas de ovejas de la zona, que tienen en su interior un núcleo de jabón y están pensadas para usar en la ducha como esponja exfoliante.

12:30h. – 13:00h. Taller infantil de hamburguesas de carne 100% de porcino Ibérico (Stand RFEAGAS)

Paloma Ureta Tolsada, de la Asociación Española de Criadores de Cerdo Ibérico (AECERIBER) explicará las distintas partes del cerdo con juegos y, después, guiados por un cocinero experto, aprenderán a cocinar las hamburguesas de carne de cerdo Ibérico 100% de raza autóctona. En esta actividad se les dotará de delantales promocionales y gorros de chef.

13:00h. Inauguración oficial FEGASUR 2023

13:00h. Cata dirigida por maestros queseros de la provincia Cádiz, de las distintas variedades de queso de Merino de Grazalema (Stand RFEAGAS): raza local de Cádiz, donde tiene sus producciones y se adquieren los productos que se van a degustar.

13:30h. Cata dirigida por maestros queseros de la provincia Cádiz, de las distintas variedades de queso de cabra Payoya (Stand RFEAGAS): raza local de Cádiz, donde tiene sus producciones y se adquieren los productos que se van a degustar.

14:00h. Degustaciones de productos amparados bajo el Logotipo de Raza Autóctona 100% de la provincia de Cádiz (Stand RFEAGAS)

El chef Antonio Orozco, director de Chef Sierra y profesor en la escuela de hostelería de Arcos de la Frontera, elaborará tres preparaciones, utilizando cerdo Ibérico, vaca Retinta y quesos de las razas Payoya y Merino de Grazalema, todas ellas Razas Autóctonas amparadas en el Logotipo 100% Raza Autóctona.

15:00h. - 15:30h. Cocina en vivo con Mery (Stand RFEAGAS)

María García o Mery, como todos la conocen en las redes sociales, del canal de “Cocina para Todos”, con más de 3,58 M de suscriptores y más de 10 años publicando recetas, impartirá una clase de cocina al público asistente que desee participar, donde se les enseñará a elaborar un postre típico de Jerez de la Frontera el “Tocino de Cielo”, que finalizará con una degustación de dicho postre. Como materia prima se contará con las yemas de huevos de industrias avícolas gaditanas: FINCA ARCADIA.

17:00h. Presentación Proyecto BOVIEX 4.0 (Stand RFEAGAS)

Mejora Tecnológica en Ganado Bovino Extensivo en España

17:30h. Taller infantil con chivos de la raza Florida (Stand RFEAGAS)

Con la Asociación Nacional de Criadores de Ganado Caprino de Raza Florida (ACRIFLOR, los participantes podrán tener la oportunidad de disfrutar la experiencia de dar el biberón a los más pequeños de esta raza.

18:00h Exhibición Perro Ratonero Bodeguero Andaluz (Pista de Subasta)

18:00h. Taller infantil de elaboración de hamburguesas de carne amparada bajo el logotipo de Raza Autóctona 100% de Retinto (Stand RFEAGAS)

Guiados por un cocinero experto, aprenderán a cocinar las hamburguesas de carne 100% de raza autóctona. Para ello también se les dotará de delantales promocionales y gorros de chef.

18:30h. Degustación huevos fritos gaditanos (Stand RFEAGAS) – Patrocinado por FINCA ARCADIA

Empresa de gran compromiso social (el 70% de su personal son trabajadores con alguna discapacidad psíquica, sensorial o física).

SÁBADO 4 DE NOVIEMBRE

10:00h. III Certamen de Pintura Rápida «Razas Ganado Selecto 2023» (Stand RFEAGAS)

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

10:30h. I Concurso ASNOPRA (Pista Exhibición)

10:30h. Campeonato Nacional Morfológico sobre la Gallina Utrerana

11:30h. Concurso Morfológico de la raza Limusina (Pista de Subasta)

11:30h. Catas de leche y queso fresco de la raza Florida (Stand RFEAGAS)

Dirigidas por M^a Dolores López Fariña, de la Asociación Nacional de Criadores de Ganado Raza Florida (ACRIFLOR), con la colaboración del Chef Borja de la Cruz, los participantes podrán tener la oportunidad de catar diferentes productos de esta raza.

12:00 h. - Taller de elaboración y degustación de quesos de la provincia (Stand institucional del Área Transición Ecológica Diputación de Cádiz)

12:00h. Jornada “Todo queda en Cádiz” (Stand RFEAGAS)

Razas presentes en la provincia de Cádiz, características, producciones y puesta en valor.

12:30h. Taller de lana (Stand RFEAGAS)

En el rincón de la lana se podrá ver de cerca el trabajo en la rueca, cardadora, devanadora y huso, de la mano de Isa Soto, y participar en un taller en el que los asistentes podrán confeccionar las llamadas “Piedras de lana”, piezas únicas realizadas con lanas 100% naturales, procedentes de distintas razas, que tienen en su interior un núcleo de jabón y están pensadas para usar en la ducha como esponja exfoliante.

13:30h. 15:00h. EXHIBICIONES EN PISTA DE SUBASTA

13:30h. Demostración de trabajos de Doma con Pura Raza Español a cargo Yeguada La Cartuja Hierro del Bocado

13:45h. Trabajos de Trilla a cargo de la Cobra de yeguas de Pura Raza Española de la Yeguada Cartuja Hierro del Bocado

13:55h Exhibición de Garrocha a cargo de ejemplares de Pura Raza Árabe

14:10h Exhibición de Doma Vaquera a cargo de ejemplares de Pura Raza Árabe

14:25h Carrusel de Doma Vaquera a cargo de ejemplares de Pura Raza Árabe

Todas las exhibiciones de caballos en Pista de Subastas estarán amenizadas con música, cante y baile en directo del grupo "Ole con Ole y Olé"

13:30h. a 15:30h. Degustaciones a cargo del Chef Borja de la Cruz (Stand RFEAGAS)

Contaremos con la presencia de Borja de la Cruz, asesor de establecimientos hosteleros, profesor de cursos de formación de cocina que dirige "Cocina con duende", proyecto cargado de ilusión, donde la innovación, perseverancia e iniciativa siempre están presentes en su cocina.

16:00 h. - Taller de elaboración y degustación de quesos de la provincia (Stand institucional del Área Transición Ecológica Diputación de Cádiz)

17:00h. Taller infantil con chivos de la raza Florida (Stand RFEAGAS)

Con la Asociación Nacional de Criadores de Ganado Caprino de Raza Florida (ACRIFLOR, los participantes podrán tener la oportunidad de disfrutar la experiencia de dar el biberón a los más pequeños de esta raza.

17:00h. Entrega Premios Concurso Morfológico Nacional de la Raza Utrerana (Stand RFEAGAS)

17:30h. Exhibición Perro Ratonero Bodeguero Andaluz (Pista de Subasta)

18:00h. Entrega de premios del Concurso de Pintura (Stand RFEAGAS)

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

DOMINGO 5 DE NOVIEMBRE

11:15h. Exhibición Perro Ratonero Bodeguero Andaluz – (Pista de Subasta)

12:00h. Subasta Nacional Oficial de Ganado Selecto - (Pista de Subasta)

12:00h. Catas de leche a cargo del Chef Borja de la Cruz (Stand RFEAGAS)

Se realizará una cata de leche para que el público en general aprecie y valore este producto de nuestras razas, sepa distinguir entre diferentes leches de distintas especies, y acabe degustando postres elaborados con distintos tipos de leche.

13:30h. a 14:30h. Degustaciones a cargo del Chef Borja de la Cruz (Stand RFEAGAS)

Contaremos con la presencia de Borja de la Cruz, que dirige "Cocina con duende", proyecto cargado de ilusión, donde la innovación, perseverancia e iniciativa siempre están presentes en su cocina.

VEN A CONOCER NUESTRAS RAZAS GANADERAS

Contaremos con un Photocall para los más pequeños rincón de juegos, pasatiempos, talleres, caretas de animales y muchas más sorpresas ¡¡NO TE LO PUEDES PERDER!!

