

PROGRAMA FEGASUR 2026

XXV FERIA DE LA GANADERÍA Y LA AGRICULTURA
25º ANIVERSARIO



VEN A CONOCER NUESTRAS RAZAS
Días 6, 7 y 8 noviembre 2026

Recinto Ferial del Consorcio Institución Ferial de Cádiz (C-IFECA)
Parque Gonzalez Hontoria, s/n
JEREZ DE LA FRONTERA
(Cádiz)

VIERNES 6 DE NOVIEMBRE 2026

09:00h a 14:30h - Visitas de centros escolares de la provincia de Cádiz a FEGASUR 2026.

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 (Stand institucional Diputación de Cádiz)

9:30h - Apertura de las jornadas Técnicas (Carpa patio interior del pabellón).

10:00h. - Ponencia "Primera Estrategia de la Ganadería Extensiva Andaluza y la Prevención de Incendios Forestales" (Ponencia ofrecida por UPA-Cádiz)

Ponente: D. Ricardo Alarcón Roldán, Asesor técnico de la Secretaría General de Agricultura, Ganadería y Fondos Agrarios. Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía.

11:00h a 11:30h.: Pausa

11:30h.: Ponencia "Avances en el control y expansión del Avispón Oriental"

(ofrecida por COAG-Cádiz). Ponente: D. Carlos del Pico, experto en V. Orientalis

12:30h.: "¿Qué podemos hacer como comunidad en la prevención de incendios forestales?"

Proyecto INTERFAZ de la Consejería de Sostenibilidad y Medio Ambiente de la Junta de Andalucía ("Programa de sensibilización y educación para la sostenibilidad vinculado a la adaptación y mitigación de riesgos naturales asociados con el cambio climático, cofinanciado por la Unión Europea a través del Fondo Europeo de Desarrollo Regional (FEDER) 2021-2027").

10:00h - Apertura Rincón de juegos tradicionales

Juegos fabricados artesanalmente, todos ellos con material reciclado, y cedidos por la Asociación del Asno de Pura Raza Andaluza (ASNOPRA), donde las nuevas generaciones pueden conocer juegos tradicionales de la época de sus abuelos y que también disfrutaron muchos padres (el aro metálico, los zancos, lanzamiento de herradura, pesca, damas, tres en raya, laberinto y ascenso de bola imantada).

10:00h - Apertura Rincón de la Lana

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.

10:00h Apertura de espacio para asistencia técnica a ganadero/as, agricultores/as y pymes rurales en materia de empleo e innovación (Stand IEDT).

11:00h - Taller para estudiantes, de calificación morfológica reproductores del Libro Genealógico de la Raza Porcina Ibérica (Stand Institucional Diputación de Cádiz – Zona Showcooking)

Taller formativo de la mano de Paloma Ureta Tolsada, Directora del Libro Genealógico y Selección de la Asociación Española de Criadores de Cerdo Ibérico (AECERIBER), junto a Agustín Burguillos, calificador de la raza, 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.

11:30h - Taller infantil de hamburguesas de carne 100% de porcino Ibérico

(Stand Institucional Diputación de Cádiz – Zona Showcooking)

Paloma Ureta Tolsada, Directora del Libro Genealógico y Selección de AECERIBER, junto a Agustín Burguillos, calificador de la raza, 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 a los niños de delantales promocionales y gorros de chef.

12:00h – Cata infantil «¿A qué sabe una raza? Descubre el mundo del queso» (Stand de RFEAGAS)

Alberto Javier Santos, de The Cheese Project, dirigirá una divertida cata infantil en la que los más pequeños descubrirán, a través de juegos y de los sentidos, el mundo del queso y las razas ganaderas que hay detrás de su elaboración.

Durante la actividad conocerán las razas caprinas Florida y Payoya y la ovina Merina de Grazalema, aprenderán curiosidades sobre estos animales y participarán en una degustación guiada de sus quesos, identificando diferentes sabores, aromas y texturas. Una experiencia educativa y participativa para acercar a los niños el valor de nuestras razas autóctonas y sus productos.

12:30h - Taller de lana en el Rincón de la Lana

Donde Isa Soto de "HilaqueHila", les enseñará a confeccionar 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.

13:30h - Inauguración oficial FEGASUR 2026

(Stand Institucional Diputación de Cádiz - Zona Central)

14:00h - Celebración de la final del III Concurso Gastronómico "Cocina con carne de Retinto" de las Escuelas de Hostelería de la provincia de Cádiz. (Stand Asociación de Criadores de Ganado Vacuno Selecto de Raza Retinta).

14:00h - Copa de bienvenida

(Stand Institucional Diputación de Cádiz - Zona Central)

14:30h - Degustaciones de productos amparados bajo el Logotipo de Raza Autóctona 100%

(Stand Institucional Diputación de Cádiz – Zona Showcooking)

El chef Borja de la Cruz, asesor de establecimientos hosteleros, profesor de cursos de formación de cocina que dirige "Cocina con duende", elaborará tres preparaciones, utilizando cerdo Ibérico, vaca Retinta, Avileña-Negra Ibérica y Berrenda en Colorado, todas ellas Razas Autóctonas amparadas en el Logotipo 100% Raza Autóctona.

15:00h - Entrega de premios Concurso Nacional Raza Retinta

(Stand Institucional Diputación de Cádiz - Zona Central)

16:00h - 20:00h Jornadas Técnicas "Innovar con los pies en el campo", INTERREG POCTEP FEDER, dirigido a ganadero/as, agricultores/as y pymes rurales (Stand IEDT).

16:30h - Taller infantil con chivos de la raza Florida (Stand ACRIFLOR)

Con María Dolores López Fariña, Secretaria Ejecutiva de 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 – «El lado más dulce de nuestras razas: cata de tartas de queso»

(Stand Institucional Diputación de Cádiz – Zona Showcooking)

Cata de tartas de queso elaboradas con leche de las razas autóctonas Florida, Payoya y Merina de Grazalema, amparadas bajo el logotipo 100% Raza Autóctona. Una experiencia gastronómica para descubrir cómo las particularidades de la leche de cada raza se reflejan en los sabores, texturas y matices de uno de los postres más populares.

La actividad estará dirigida por Alberto Javier Santos, catador profesional y creador de "The Cheese Project", y Borja de la Cruz, cocinero especializado en la puesta en valor de los productos de las razas autóctonas, quienes guiarán a los asistentes en una degustación comparativa de las tres tartas, poniendo en valor las razas ganaderas que hay detrás de cada elaboración.

18:00h - EXHIBICIONES EN PISTA DE SUBASTA

- Demostración de Trabajos Arrieros con asnos de pura raza Andaluza
- Exhibición de Manejo al carro con Bueyes de raza Berrendas

18:30h – «Tres razas, mil matices: una experiencia para los amantes del queso»

(Stand Institucional Diputación de Cádiz – Zona Showcooking)

Cata comentada de quesos elaborados con leche de las razas autóctonas Florida, Payoya y Merina de Grazalema, amparadas bajo el logotipo 100% Raza Autóctona. Una experiencia sensorial para descubrir sus diferentes sabores, aromas y texturas, al tiempo que se conocen las particularidades de estas razas, su vinculación con el territorio y su importancia en la conservación de nuestro patrimonio ganadero.

La actividad estará dirigida por Alberto Javier Santos, creador de The Cheese Project, catador profesional y divulgador gastronómico especializado en el mundo del queso, con más de 15 años de experiencia y una amplia trayectoria como jurado en certámenes queseros nacionales.

SÁBADO 7 DE NOVIEMBRE 2026

8:30h - 10:00h: Realización en directo desde FEGASUR 2026, del programa de la Cadena Cope "AGROPOPULAR" desde FEGASUR 2026 (Stand institucional de la Diputación de Cádiz)

10:00h - IV Certamen de Pintura Rápida «Razas Ganado Selecto 2026» (Stand RFEAGAS)

Recepción de participantes en el stand de la Real Federación Española de Asociaciones de Ganado Selecto

10:00h - Apertura Rincón de juegos tradicionales

Juegos fabricados artesanalmente, todos ellos con material reciclado, y cedidos por la Asociación del Asno de Pura Raza Andaluza (ASNOPRA), donde las nuevas generaciones pueden conocer juegos tradicionales de la época de sus abuelos y que también disfrutaron muchos padres (el aro metálico, los zancos, lanzamiento de herradura, pesca, damas, tres en raya, laberinto y ascenso de bola imantada).

10:00h - Apertura Rincón de la Lana

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.

10:00h Apertura de espacio para asistencia técnica a ganadero/as, agricultores/as y pymes rurales en materia de empleo e innovación (Stand IEDT).

10:00h - 11:30h: Visitas de colectivos sociales de la provincia de Cádiz a FEGASUR 2026. Dentro de los programas de educación ambiental del Área de Transición Ecológica de la Diputación de Cádiz. Taller de elaboración y degustación de quesos para los escolares (Stand institucional Diputación de Cádiz).

10:30h - Concurso Morfológico sobre la Gallina Utrerana (Zona exposición Aviar)

11:00h - Ponencia magistral: Sociedad actual y ganadería. ¿por qué no nos quieren ni entienden? (Carpa patio interior del Pabellón). A cargo de D. Manuel R. Pimentel Siles

11:30h Micro-cata: «Quesos con raza: tres razas, tres historias, tres sabores»
(Stand de RFEAGAS)

Un recorrido por los quesos de las razas autóctonas Florida, Payoya y Merina de Grazalema para descubrir las historias, tradiciones y territorios que se esconden detrás de cada uno de ellos. A través de una degustación comentada, los participantes conocerán las características de estas razas y cómo sus producciones dan lugar a quesos con personalidad propia.

Dirige: Alberto Javier Santos, catador profesional y creador de "The Cheese Project".

11:45h - Micro-cata «Del campo al queso: descubre las razas que hay detrás de cada sabor»
(Stand de RFEAGAS)

¿Sabemos de dónde viene el queso que comemos? Esta Micro-cata acercará al público el trabajo de los ganaderos y la importancia de las razas puras en la elaboración de productos de calidad. Una experiencia para conocer el camino que recorre la leche desde las ganaderías hasta convertirse en queso, mientras se degustan diferentes elaboraciones procedentes de las razas Florida, Payoya y Merina de Grazalema.

Dirige: Alberto Javier Santos, catador profesional y creador de "The Cheese Project".

11:30h - 15:00h - EXHIBICIONES EN PISTA DE SUBASTA

- Exhibición de la raza Limusín en Pista
- Demostración de trabajos de Doma con Pura Raza Español a cargo Yeguada La Cartuja Hierro del Bocado
- Trabajos de Trilla a cargo de la Cobra de yeguas de Pura Raza Española de la Yeguada Cartuja Hierro del Bocado
- Exhibición de Garrocha a cargo de ejemplares de Pura Raza Árabe
- Exhibición de Doma Vaquera a cargo de ejemplares de Pura Raza Árabe
- Carrusel de Doma Vaquera a cargo de ejemplares de Pura Raza Árabe
- Exhibición de Manejo al carro con Bueyes de raza Berrendas
- Exhibición Perro Ratonero Bodeguero Andaluz

12:00h - Taller de esquila de la raza Lojeña (Stand Institucional Diputación de Cádiz – Zona Talleres)

Demostración del proceso de esquila: Se muestra el corte cuidadoso de la lana del animal, y cómo se estira la piel para evitar cortes y obtener un vellón de buena calidad. Después de la esquila, el vellón se retira, se clasifica, se enrolla y se coloca en sacas para su posterior procesamiento.

12:30h - 14:00h: Visita y recorrido guiado a FEGASUR 2026, para público general.

Taller de elaboración y degustación de quesos de la provincia. Punto de encuentro: Stand Institucional Diputación de Cádiz.

12:30h - Taller de lana en el Rincón de la Lana

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.

12:30h - "Concurso Dibujo de la Raza Florida con degustación de leche de nuestra Raza"(Stand ACRIFLOR)

Con María Dolores López Fariña, Secretaria Ejecutiva de la Asociación Nacional de Criadores de Ganado Caprino de Raza Florida (ACRIFLOR).

13:30h - Micro-cata «¿A qué sabe una raza? Descúbrelo a través de sus quesos» (Stand de RFEAGAS)

Una experiencia sensorial para poner a prueba el paladar y descubrir los matices que diferencian a los quesos elaborados con leche de distintas razas ganaderas.

De la mano de Alberto Javier Santos, catador profesional y creador de "The Cheese Project", los asistentes aprenderán a identificar sabores, aromas y texturas mientras conocen algunas curiosidades de las razas Florida, Payoya y Merina de Grazalema.

14:00h - Degustación de Berza Jerezana (Stand Institucional Diputación de Cádiz – Zona Showcooking)

Actividad dirigida por Pepe Monforte reconocido periodista y crítico gastronómico andaluz, considerado uno de los mejores de Andalucía, conocido por fundar y dirigir la revista digital "Cosas de Comé", un portal de información sobre la gastronomía de las comarcas de Cádiz y Sevilla, con la colaboración del Chef Borja de la Cruz.

14:30h - Degustaciones a cargo del Chef Borja de la Cruz (Stand Institucional Diputación de Cádiz – Zona Showcooking) 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", que preparará tres platos utilizando cerdo Ibérico, vaca Retinta, Avileña-Negra Ibérica y Berrenda en Colorado, todas ellas Razas Autóctonas amparadas en el Logotipo 100% Raza Autóctona.

16:00h - 17:30h: Visita y recorrido guiado a FEGASUR 2026, para público general. Taller de elaboración y degustación de quesos de la provincia. Punto de encuentro: Stand Institucional Diputación de Cádiz.

16:30h - Taller infantil con chivos de la raza Florida (Stand de ACRIFLOR)

Con María Dolores López Fariña, Secretaria Ejecutiva de 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.

17:30h Micro-cata «Mucho más que queso: razas, territorio y tradición» (Stand de RFEAGAS)

Detrás de cada queso hay mucho más que un producto gastronómico: hay ganaderos, razas autóctonas, paisajes y tradiciones que forman parte de nuestro patrimonio. Esta Micro-cata permitirá descubrir la estrecha relación entre las razas Florida, Payoya y Merina de Grazalema y sus territorios de origen, poniendo en valor su contribución a la conservación de la biodiversidad y al mantenimiento de la ganadería tradicional.

Dirige: Alberto Javier Santos, catador profesional y creador de "The Cheese Project".

17:00h a 18:00h - EXHIBICIONES EN PISTA DE SUBASTA

- Demostración de Trabajos Arrieros con asnos de pura raza Andaluza
- Exhibición de Manejo al carro con Bueyes de raza Berrendas
- Exhibición Perro Ratónero Bodeguero Andaluz

18:00h - Entrega de premios del IV Concurso de Pintura Rápida "Razas Ganado Selecto" (Stand Institucional Diputación de Cádiz – Zona Central)

18:30h - Fritada huevo Patrocinado por FINCA ARCADIA (Stand Institucional Diputación de Cádiz – Zona Showcooking) Empresa de gran compromiso social (el 70% de su personal son trabajadores con alguna discapacidad psíquica, sensorial o física).

DOMINGO 8 DE NOVIEMBRE 2026

10:00h - Apertura Rincón de juegos tradicionales

Juegos fabricados artesanalmente, todos ellos con material reciclado, y cedidos por la Asociación del Asno de Pura Raza Andaluza (ASNOPRA), donde las nuevas generaciones pueden conocer juegos tradicionales de la época de sus abuelos y que también disfrutaron muchos padres.

10:00h - Apertura Rincón de la Lana

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.

10:00h - Apertura de espacio para asistencia técnica a ganadero/as, agricultores/as y pymes rurales en materia de empleo e innovación (Stand IEDT).

10:30h - EXHIBICIONES EN PISTA DE SUBASTA

- Demostración de Trabajos Arrieros con asnos de pura raza Andaluza
- Exhibición de Manejo al carro con Bueyes de raza Berrendas
- Exhibición Perro Ratónero Bodeguero Andaluz

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

12:00h - Cata de leches de ovino, caprino y vacuno a cargo del Chef Borja de la Cruz

(Stand Institucional Diputación de Cádiz – Zona Showcooking)

Borja de la Cruz, asesor de establecimientos hosteleros, profesor de cursos de formación de cocina que dirige “Cocina con duende”, nos mostrará las diferencias en sabor y características de la leche de distintas especies.

12:00h - 13:30h: Visita y recorrido guiado a FEGASUR 2026, para público general. Taller de elaboración y degustación de quesos de la provincia. Punto de encuentro: Stand Institucional Diputación de Cádiz.

12:30h - Taller infantil con chivos de la raza Florida (Stand de ACRIFLOR)

Con María Dolores López Fariña, Secretaria Ejecutiva de 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.

13:30h - Micro-cata Tres razas, mil matices: una experiencia para los amantes del queso»

(Stand de RFEAGAS)

Una degustación guiada para disfrutar de la riqueza y diversidad de los quesos de las razas Florida, Payoya y Merina de Grazalema.

Los participantes descubrirán cómo apreciar las particularidades de cada queso, desde su intensidad y cremosidad hasta sus aromas y persistencia en boca, aprendiendo de forma amena algunos de los secretos de la cata profesional.

Dirige: Alberto Javier Santos, catador profesional y creador de “The Cheese Project”.

13:45h - Degustaciones a cargo del Chef Borja de la Cruz

(Stand Institucional Diputación de Cádiz – Zona Showcooking).

Contaremos con la presencia del Chef Borja de la Cruz, que dirige “Cocina con duende”, que preparará tres platos utilizando cerdo Ibérico, vaca Retinta, Avileña-Negra Ibérica y Berrenda en Colorado, todas ellas Razas Autóctonas amparadas en el Logotipo 100% Raza Autóctona y raza ovina Lojeña.



VEN A CONOCER NUESTRAS RAZAS TE ESPERAMOS

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