



17:00 - 18:00 horas

Concurso de Fotografía. Mejor fotografía compartida en las redes sociales con el hashtag de la Feria #AGROALMORADI16 y citando a la Asociación Alcachofa Vega Baja del Segura.

Taller ¿Cómo hacer un huerto en tu casa? Explicación y muestra de diversos huertos urbanos dependiendo del tipo de vivienda.

Taller de Origami y Manualidades con Papel. Confección de figuras en 3D relacionadas con la agricultura.

18:00 - 19:00 horas

Concurso "Alcachofa más grande de la comarca". Las personas inscritas deberán llevar "su alcachofa" al stand del Ayuntamiento 1 hora antes del concurso.

Taller de Citricultura. Identificación y catas de distintas variedades de cítricos.

Taller infantil de Manualidades. Crea tu propio Mister Potato.

19:00 - 20:00 horas

Taller de Fondue y Macedonia con Frutas. Demostración de la variada pigmentación en frutas y los beneficios para la salud. Degustación de frutas.

Taller de Experimentos Científicos. Demostraciones científicas vinculadas a la agricultura.

La inscripción y participación en los concursos es **gratuita**. Consulte las bases en la web del Ayuntamiento de Almoradí (www.almoradi.es)

COLABORAN



1ª FERIA

AGRO ALIMENTARIA

DE ALMORADÍ

12-13 MARZO 2016
PLAZA DE LA CONSTITUCIÓN

INAUGURACIÓN
SÁBADO 12
A LAS 10:30 H



12 SÁBADO DE MARZO



10:30 - 10:45 horas

INAUGURACIÓN DE LA I FERIA AGROALIMENTARIA DE ALMORADÍ.

10:45 - 12:00 horas

Concurso New Local Food. Creación de nuevos productos agroalimentarios con productos locales. Premios cedidos por Caja Rural Central.

Taller de Papiroflexia. Impartido por Luis Carrillo Hernández.

Taller de Experimentos Científicos. Demostraciones científicas vinculadas a la agricultura.

12:00 - 13:00 horas

Taller infantil de Cocina Moderna. Elaboración de esferificaciones con variedades de frutas.

Taller infantil de Manualidades. Crea tu propio miniespantapájaros para huertos ecológicos.

13:00 - 14:00 horas

Comida típica de la zona ofrecida por la Asociación de Hostelería de Almoradí.

Taller de Citricultura. Identificación y catas de distintas variedades de cítricos.

Taller de Manualidades. Elaboración de maceteros reciclables.

Charla sobre la Granada Mollar para mejorar la calidad de vida y prevenir el ALZHEIMER. Impartida por el Dr. Ballester (Director Médico de Vitalgrana). Degustación zumo de granada 100% natural.

13 DOMINGO DE MARZO



11:00 - 12:00 horas

Taller de Manualidades. Elaboración de maceteros reciclables.

Taller de Experimentos Científicos. Demostraciones científicas vinculadas a la agricultura.

12:00 - 13:00 horas

Concurso Agrociencias. Exposición de una idea en la que se vincula un producto agroalimentario de Almoradí con la ciencia. Estudiantes de IES Antonio Sequeros, IES Azud de Alfeitamí y Centro Concertado Santa María de la Huerta.

Taller ¿Cómo hacer un huerto en tu casa? Explicación y muestra de diversos huertos urbanos dependiendo del tipo de vivienda.

Taller de Citricultura. Identificación y catas de distintas variedades de cítricos.

13:00 - 14:00 horas

Comida típica de la zona ofrecida por la Asociación de Hostelería de Almoradí.

Taller de Pelar y Cocinar Alcachofas. Aprender todo el proceso de la alcachofa en cocina junto a una degustación, organizado por la Asociación Alcachofa Vega Baja del Segura.

Taller infantil de Cocina Moderna. Elaboración de esferificaciones con variedades de frutas.



17:00 - 18:00 horas

Taller infantil de Pintura. Crear y pintar plantillas de alcachofas y de otros productos hortofrutícolas, organizado por la Asociación Alcachofa Vega Baja del Segura.

Taller infantil de Manualidades. Crea tu propio miniespantapájaros para huertos ecológicos.

18:00 - 19:00 horas

Concurso infantil "Pelar Habas". Las personas inscritas, según categoría, deberán desgranar el mayor número de habas durante 3 minutos. (Entre 4 y 12 años, ambos inclusive)

Taller infantil de Manualidades. Crea tu propio *Mister Potato*.

Taller de Fondue y Macedonia con Frutas. Demostración de la variada pigmentación en frutas y los beneficios para la salud. Degustación de frutas.

19:00 - 20:00 horas

Taller ¿Cómo hacer paparajotes? Muestra de la elaboración de este postre típico y degustación de paparajotes, ofrecido por la Peña Huertana Santicos de la Piedra de Almoradí.

Taller infantil de Cocina Moderna. Elaboración de esferificaciones con variedades de frutas.

DURANTE LOS 2 DÍAS DE FERIA...

- La **Asociación de Hostelería de Almoradí** ofrecerá comidas típicas de la zona.
- La **Peña Huertana de Almoradí** expondrá sus trabajos en su stand.