

FERIA DEL ESPÁRRAGO Y LA TAGARNINA DE ALCONCHEL



Alconchel
XIII FERIA
10, 11, 12 de Abril 2026

del
Espárrago
y la
Tagarnina


Alconchel

·Km0
PRODUCTOS DE
PROXIMIDAD

- SEMANA DEL GUSTO
- JORNADAS TÉCNICAS

...y además:

- Salidas al campo
- Cocina en vivo
- Maridajes
- Catas
- Ruta de la tapa
- Concursos gastronómicos
- Exposición y venta de productos artesanos



 **Fondos Europeos**

 **DIPUTACIÓN
DE BADAJOZ**

NUEVA UBICACIÓN: NAVES DE LA FERIA DE ALCONCHEL.

ÍNDICE DE CONTENIDO

1. CONTEXTUALIZACIÓN DE LOS PRODUCTOS Y LA FIESTA	2
1.1. Origen y antecedentes	2
2. LA FIESTA DEL ESPÁRRAGO Y LA TAGARNINA DE ALCONCHEL.....	4
2.1. Objetivos de la fiesta	4
2.2. Instauración y evolución de la celebración	5
2.3. Situación actual	6
2.4. Principales características de la fiesta	7
2.4.1. Integración y participación de la sociedad local	7
2.4.2. Afluencia e integración de visitantes y turistas.....	8
2.4.3. Potenciación de valores positivos de autoestima, convivencia, tolerancia y reconocimiento de la diversidad.....	9
2.4.4. Promoción del acontecimiento	10
3. MOTIVOS PARA LA SOLICITUD DE FIESTA DE INTERÉS TURÍSTICO DE EXTREMADURA.	14
4. OTRAS CUALIDADES DE LA FIESTA	
4.1. Originalidad de la celebración	15
4.2. Valor cultural y gastronómico	16
4.3. Antigüedad de la celebración	16
4.4. Capacidad para atraer visitantes de fuera de la región.....	17
4.4.1. Punto de información turística.....	17
4.4.2. Actividades gastronómicas y turísticas.....	17
4.4.3. Empresas de restauración	19
4.4.4. Alojamientos turísticos	20
4.4.5. Servicios públicos: aparcamientos, aseos, seguridad, etc.	21
4.4.6. Acciones de promoción	22
4.5. Celebración periódica	27
5. OTRAS ACCIONES	29
6. ANEXOS	34
7. BIBLIOGRAFÍA	35

1. CONTEXTUALIZACIÓN DE LOS PRODUCTOS Y LA FIESTA

1.1. Origen y antecedentes

Antigüedad

Cuando se piensa en el espárrago y la tagarnina, no se plantea hasta dónde se remonta su origen, y es que estos productos están muy presentes en nuestra cultura desde hace cientos de años. Muestra de ello son, por ejemplo, los refranes populares, como “En la casa en la que se comen cardos, tagarninas y palmitos, no se morirán de hambre, pero tampoco de ahíto”. Otra prueba importante de este hecho es que, tal y como indica el gastrónomo Carlos Spínola, la palabra *tagarnina* proviene del vocablo árabe clásico *tagrí* (fronterizo). Por su parte, los espárragos son una planta que también posee una larga historia, ya que en el libro de cocina más antiguo que se conserva hasta la fecha, *De Re Cuquinaria*, aparece una receta elaborada con este producto.



Planta de la tagarnina

Posguerra

Siguiendo el curso de la historia, la tagarnina fue un importante recurso, especialmente para la gente de campo, durante la época de la posguerra, cuando la hambruna reinaba en zonas rurales. En este periodo, por la escasez de alimentos, la población, especialmente la más pobre, tuvo que consumir productos que hasta entonces no habían consumido. Así, tuvieron que utilizar la imaginación para conseguir elaborar platos similares a los que estaban haciendo hasta aquel momento, pero utilizando materias primas más baratas y accesibles. En este sentido, la tagarnina tuvo un papel importante porque puede crecer en campo abierto, en cunetas, etc.

Por este motivo, este producto era muy utilizado en la economía familiar, tanto para consumo como para venderlo en el mercado, aunque con el paso del tiempo y la llegada de tiempos



Potaje de tagarninas

mejores, dejó de

utilizarse, excepto en la localidad de Alconchel. Así, la cocina tradicional heredada de siglos pasados ha adaptado el uso de estos productos con el paso del tiempo.

Siglo XXI

Con todo esto, se puede afirmar que el espárrago y la tagarnina son productos silvestres y autóctonos y que, además, suponen una importante fuente de ingresos para la población, ya que, actualmente, unas 25 familias se benefician de la recogida y comercialización de estos. Ambos productos se pueden

encontrar en el paraje natural de la zona de la Sierra de Moncarche, lugar que cuenta con un enorme valor ecológico y una belleza singular.

A raíz de varios estudios locales, la población comenzó a apreciar estos productos y ver su potencial más allá de meros productos tradicionales utilizados en la cocina rural. Por ello, empezaron a considerarse las diferentes alternativas y oportunidades que ofrecen ambos. Así, el ayuntamiento tomó la iniciativa de estudiar cómo promocionarlos e iniciar una comercialización de manera reglada, contribuyendo de esta manera al desarrollo de la localidad.

2. LA FIESTA DEL ESPÁRRAGO Y LA TAGARNINA DE ALCONCHEL

2.1. Objetivos de la fiesta

Desde la ideación y creación de la Fiesta en 2012, los objetivos han ido evolucionando a la par que lo ha hecho el propio evento, así como sus necesidades, retos, oportunidades, etc.

A continuación, se detallan aquellos objetivos principales que mejor definen la ambición y el espíritu de la Fiesta:

- Contribuir al crecimiento social y económico del municipio, a través de la puesta en valor de dos productos naturales silvestres: el espárrago y la tagarnina.
- Apostar por el turismo como impulsor de la economía y la fijación de la población local, mediante el impulso de los recursos gastronómicos como eje conductor, combinándolos con los naturales y culturales, a través de la creación de productos turísticos singulares en formato de eventos y actividades turísticas sostenibles para, así, conectarlos con el mercado: agroturismo, turismo enogastronómico, astroturismo, turismo activo, ecoturismo, náutico, transfronterizo, dehesa y toro, etc.

- Potenciar los productos autóctonos – km 0 de la localidad y fomentar tanto la economía circular como el desarrollo sostenible, apoyando la creación, puesta en marcha y consolidación de nuevas empresas.
- Explorar nuevas vías para la dinamización socioeconómica del territorio.
- Tratar de diversificar la estructura productiva local, así como analizar la posible implantación de iniciativas y de empresas innovadoras.
- Potenciar la cultura propia del territorio.
- Difundir y dar a conocer el medio natural como despensa o alacena de los territorios rurales.
- Motivar y despertar el espíritu emprendedor de la población.
- Mejorar la calidad de vida de los ciudadanos.
- Favorecer el comercio de productos locales.
- Impulsar el envejecimiento activo y saludable.
- Promocionar el consumo de estos productos silvestres y autóctonos fuera de nuestra región, donde es más complicado obtenerlos, y dar forma a la comercialización de estos.

2.2. Instauración y evolución de la celebración

Por su carácter natural y ser los más demandados del mercado para contribuir al crecimiento social y económico del municipio, el Ayuntamiento de Alconchel decidió poner en valor el espárrago y la tagarnina.

Al principio, la celebración del valor de estos productos estaba encuadrada dentro de la Feria de Mayo, pero, con el paso del tiempo, y conforme iban creciendo en popularidad, se decidió desligar dicha celebración de esta feria y establecer la suya propia. En 2012 se celebra la primera edición de la Fiesta del Espárrago y la Tagarnina en Alconchel, gozando del éxito que se esperaba por parte de todos los asistentes. Esta fiesta se celebra el primer fin de semana de abril, coincidiendo con la recolección de ambos productos.

La recolección reporta importantes ingresos extras a muchas familias humildes de la localidad y, en parte, gracias a esta puesta en valor, ha ido pasando de ser una manera de completar la alimentación en los hogares extremeños a llegar a hacerse un hueco en establecimientos hosteleros, comerciales e intermediarios, transformándolos en productos y platos sofisticados e innovadores.

2.3. Situación actual

Actualmente, esta fiesta es una celebración consolidada en el tiempo, teniendo en cuenta su trayectoria y repercusión, la cual puede verse reflejada en diferentes aspectos:

- El público cada vez está más formado e informado sobre estos dos productos autóctonos y su recolección, cuidado, calidad, elaboración de diferentes platos, etc.
- Ha aumentado la recolección, se están explorando nuevas vías de dinamización socioeconómica del territorio, diversificando la estructura productiva local y analizando la implantación de industrias innovadoras.
- El municipio ha conseguido difundir y potenciar las diferentes formas que existen de recolectar ambos productos, comercializarlos de manera reglada o ampliar los procesos de su elaboración o transformación.
- Se ha consolidado también como producto turístico, cuya base es conseguir que la materia prima sea un producto que vaya directamente “del campo a la mesa”.
- El turismo enogastronómico, patrimonial y cultural de la localidad se ha incrementado en un 30%.
- Posicionar a Alconchel, a nivel nacional e internacional, como “capital gastronómica del espárrago y la tagarnina”.

- La importancia del espárrago y la tagarnina en Alconchel, que aporta el *"30% de la economía local en el periodo en el que este producto se puede recolectar, entre enero y abril"*. Información avalada por el alcalde de la localidad a raíz del estudio realizado entre 2014 y 2016, *"años de crisis"*, considerando así la recolección y venta de espárragos y tagarninas como un *"revulsivo"* para las familias *"que no tenían otro medio de subsistencia"*. Actualmente un sector estratégico para la industria local del envase y comercialización de estos productos, especialmente en el **mercado gourmet**.

Tras mucho trabajo, se consiguió cultivar la tagarnina, de manera que se obtiene todo el año, contribuyendo a seguir poniéndola en valor y dándola a conocer, no solo durante la feria, sino todo el año. Ahora la atención se centra en conseguir lo mismo con el espárrago.

2.4. Principales características de la fiesta

2.4.1. Integración y participación de la sociedad local

Tras 10 ediciones celebrando la Feria del Espárrago y la Tagarnina, ya convertida en una tradición de la localidad de Alconchel, la participación de los habitantes está latente en todas las actividades desarrolladas dentro del programa de esta fiesta, yendo en aumento con los años e involucrando a colectivos como asociaciones, productores, empresas y cocineros locales, y a la población.

En la localidad hay cerca de 25 familias que se dedican a recoger espárrago de forma tradicional, habiendo supuesto esta actividad un 30% de la economía local entre 2014-2016, y convirtiéndose en una importante fuente de ingresos complementarios.

Esta fiesta gastronómica tiene una gran repercusión económica en toda la localidad y una proyección hacia nuevas líneas de negocio centrados en productos de kilómetro 0, como son el espárrago y la tagarnina, potenciando la formación en hostelería y cocina y la transformación agroalimentaria de estos productos dentro de la propia localidad, favoreciendo así la sostenibilidad del medio ambiente.

Tanto la población local como de toda la comarca de Olivenza tienen cabida en esta fiesta, implicándose en la organización de los distintos eventos y actividades que se desarrollan, como catas, *showcookings*, salidas al campo, concursos gastronómicos, exposición y venta de productos gastronómicos y artesanos, etc. También se benefician en conjunto gracias a la atracción y afluencia de turistas, a la promoción del municipio y la promoción de un producto silvestre y autóctono cada vez más reconocido en los mercados gourmet.



*Celebración de la X Feria del
Espárrago y la Tagarnina*

2.4.2. Afluencia e integración de visitantes y turistas

Desde sus inicios, esta fiesta se convirtió en una llamada y un reclamo de visitantes y turistas atraídos, no solo por la gastronomía autóctona, sino por su componente patrimonial, cultural y natural.

En un principio se planteó como una jornada técnica dentro de la Feria de Mayo de Alconchel, pero alcanzó tal relevancia que se decidió poner en marcha la Feria del Espárrago y la Tagarnina dedicada exclusivamente a estos dos productos silvestres.

Con los años, la fiesta ha sumado nuevas actividades experienciales, jornadas y eventos a su programa, confiriéndole mayor relevancia y visibilidad, y atrayendo a un mayor número de turistas y visitantes cada año, que se integran activamente participando en las actividades de la feria, visitando su patrimonio y consumiendo productos locales.

En la pasada edición celebrada en marzo de 2023, unas 3.000 personas asistieron y participaron en las actividades gastronómicas organizadas en la que tienen cabida tanto el público infantil como el adulto.

2.4.3. Potenciación de valores positivos de autoestima, convivencia, tolerancia y reconocimiento de la diversidad

Claramente esta feria gastronómica potencia valores como la autoestima, la convivencia, la tolerancia y el reconocimiento de la diversidad a través de experiencias que integran de forma magistral a empresas, a productores y recolectores, a cocineros y enólogos con la población local y los turistas y visitantes. Experiencias enriquecedoras que, además de tener un componente lúdico, aportan conocimientos sobre la naturaleza, el entorno, la gastronomía, la cultura y tradiciones de Alconchel. Así, los eventos y actividades de la feria tienen como protagonista la gastronomía basada en el espárrago y la tagarnina y en la tradición de su recolección, además de su venta en distintos mercados, no solo comarcales, sino regionales. Y en estos eventos participan desde niños y alumnos de distintos institutos y escuelas profesionales, hasta cocineros locales reconocidos y expertos cocineros de gran prestigio.

Con la combinación de los elementos principales de la feria, como la transformación del espárrago y la tagarnina, el maridaje y la exposición y venta directa de estos productos de kilómetro 0, se involucra a todos los colectivos y se consigue fomentar la convivencia durante las salidas al campo para su recolección, catas y maridajes, en las charlas y jornadas técnicas, y la tolerancia y el reconocimiento de la diversidad mediante el intercambio de opiniones sobre las mejores vías para poner en valor, transformación y comercialización de estos productos.

En 2020, decidieron defender el papel de la mujer en la gastronomía a un nivel más cotidiano, al que históricamente se ha visto relegada, sino también a la alta cocina y a los reconocimientos que merecen. Por ello, durante esta edición se dedicó un gran contenido de la fiesta a potenciar este papel, para romper con su invisibilidad tanto en la cultura gastronómica como en la enológica, bajo el lema *“Mujeres en la gastronomía, contra la invisibilidad del talento”*.

Una feria que fomenta la participación de todos los colectivos favorece la convivencia entre habitantes y visitantes y pone en valor la gastronomía basada en productos de km. 0 potenciando la sostenibilidad del medio ambiente.

2.4.4. Promoción del acontecimiento

La promoción de esta feria gastronómica es cada año más importante, adquiriendo cada vez una mayor transcendencia para la atracción de turistas y visitantes y contando con patrocinadores, así como promocionándose a través de las grandes figuras de la cocina que participan cada edición en las catas, concursos gastronómicos y *showcookings* que se organizan.

Es un evento enogastronómico innovador, reconocido en noviembre de 2017 en el Congreso internacional de alcaldes e innovación celebrado en Segovia, y además está incluido dentro de los 70 eventos “de relevancia de carácter innovador de España”.

Esta feria está organizada por el ayuntamiento del Alconchel y por la Escuela Profesional Dual de Alminar X Productos Autóctonos de Alqueva. De momento cuentan con dos patrocinadores/financiadores: la Diputación de Badajoz y Alter Enersun, Energías Renovables. Y en ella colaboran las siguientes empresas: Exenergía, Asinet, Enología de Extremadura, la Hícara y la Tahona, dos panaderías – reposterías, El Alconchelero (vinos), Mancomunidad Comarca de Olivenza y Albe 50 años (fábrica de lácteos).

La promoción y difusión de la feria se realiza a través de ruedas de prensa y vídeos promocionales en la Diputación de Badajoz, notas de prensa y artículos en periódicos como Europa Press y Hoy Extremadura, y a través de cuñas en la radio y entrevistas a Óscar Díaz, alcalde de Alconchel.

Web oficial:

La feria cuenta con su propia página web con toda la información relativa a los eventos y actividades que se organizan, programa completo, enlaces de interés y fotografías.

<https://ayuntamientodealconchel.es/feriadelesparragoylatagarnina/>



Redes sociales:

La feria tiene su propio perfil de Facebook en el que se comparte toda la información relevante, fotografías de las distintas actividades (concursos de cocina, salidas didácticas al campo, actuaciones musicales, *showcookings*, etc.), así como los videos

promocionales de la feria y artículos de periódicos digitales, entre otras noticias de la localidad: <https://www.facebook.com/feriaesparragotagarninaalconchel/>

Feria del Espárrago y la Tagarnina de Alconchel
25 mar · 🌐

¡Hola a todos!

Os dejamos una galería de fotos para que podáis disfrutar del gran ambiente que se vive en las calles de Alconchel durante la X Feria del Espárrago y la Tagarnina.

¡La diversión y el sabor están asegurados en este gran evento! 🍷🌿

#Ambientedecalle #Feriadeleespárragoylatagarnina #Alconchel #Gastronomía #Turismo #Planes #Findesemana #Cocinaenvivo #GastronomíaLocal #AyuntamientodeAlconchel #Extremadura #Badajoz #Evento #Planes #Fiesta #Espárragos #tagarnina



< Feria del Espárrago y la Tagarnina... 🔍



Feria del Espárrago y la Tagarnina de Alconchel

1035 Me gusta · 1182 seguidores

Portal de actualidad sobre unos de los mayores eventos gastronómicos de Extremadura.

Enviar mensaje Me gusta ...

Feria del Espárrago y la Tagarnina de Alconchel
25 mar · 🌐

¡Qué noche tan increíble vivimos ayer en la X Feria del Espárrago y la Tagarnina de Alconchel!
... Ver más



35 1 comentario 29 veces compartido

Prensa:

Periódicos digitales como Europa Press y Hoy Extremadura se hacen eco de la Feria del Espárrago y la Tagarnina, informando de las fechas de celebración y del programa previsto, así como entrevistando al alcalde de Alconchel para informar sobre las novedades en cada edición.



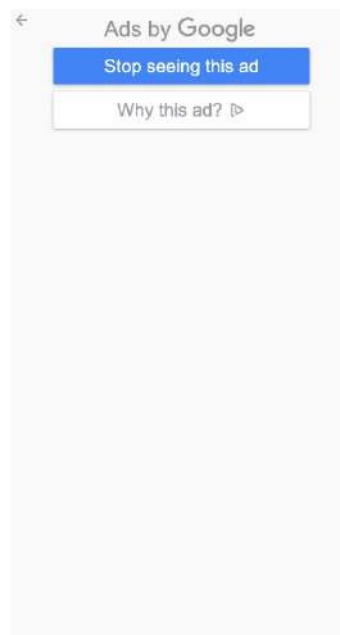
<https://alconchel.hoy.es/feria-esparrago-tagarnina-alconchel-aspira-fiesta-interes-20230323025825-nt.html>

europapress / extremadura

La Feria del Espárrago y la Tagarnina de Alconchel espera recibir este fin de semana unos 6.000 visitantes



EUROPA PRESS



<https://www.europapress.es/extremadura/noticia-feria-esparrago-tagarnina-alconchel-espera-recibir-fin-semana-6000-visitantes-20180402113651.html>

3. SOLICITUD DE FIESTA DE INTERÉS TURÍSTICO DE EXTREMADURA EN 2023.

El ayuntamiento de Alconchel presenta su candidatura a FIESTA DE INTERÉS TURÍSTICO DE EXTREMADURA, en 2023 motivado principalmente por lo siguiente:

- ✓ **Obtener un reconocimiento turístico de gran reputación e interés**, fruto del trabajo realizado desde 2012, para posicionar al municipio entre las fiestas con atractivo gastronómico y cultural para los visitantes y que le permita participar en las campañas de promoción turística que lleve a cabo la Dirección General de Turismo de la Junta de Extremadura.

- ✓ **Impulsar definitivamente los productos locales km.0, como el espárrago y la tagarnina** para ponerlos en valor gastronómico y como palanca de desarrollo e impulso económico para el municipio y comarca.
- ✓ Aprovechar el reconocimiento para **fortalecer la oferta turística del municipio, creando nuevas experiencias con la gastronomía como eje conductor**, combinadas con otros productos turísticos.
- ✓ **Conseguir ser Fiesta de Interés Turístico de Extremadura** permitirá a **Alconchel acceder a nuevos canales de promoción y comercialización**, perfectamente segmentados por motivaciones, públicos objetivos y destinos regionales, nacionales e internacionales, principalmente Portugal por su cercanía.
- ✓ **Alcanzar un importante hito para seguir haciendo crecer la fiesta y consolidarla** como un producto turístico gastronómico de referencia que fomenta el desarrollo local en torno a los recursos naturales del municipio y apuesta por el turismo como motor de la economía.

4. OTRAS CUALIDADES DE LA FIESTA

4.1. Originalidad de la celebración

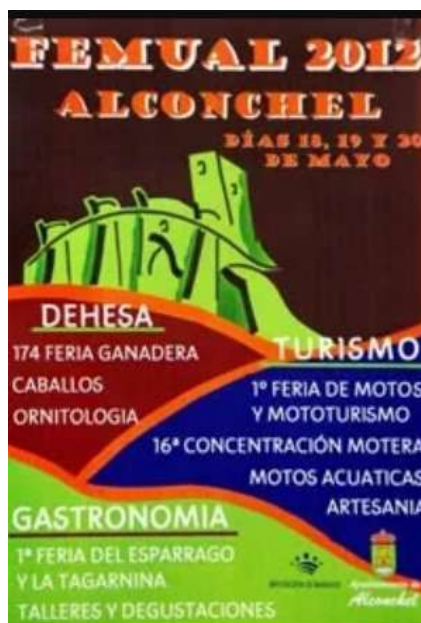
⇒ La Feria del Espárrago y la Tagarnina de Alconchel es uno de los eventos gastronómicos más singulares y originales de España por ser, actualmente, el único de su temática y dimensión, lo que le otorga un carácter de excepcionalidad.

4.2. Valor cultural y gastronómico

- ⇒ Esta fiesta tiene como protagonistas a dos productos gastronómicos naturales, ecológicos y con un gran valor gastronómico y nutricional: el espárrago y la tagarnina.
- ⇒ Ingredientes ricos y saludables de gran calidad, ideales para la elaboración de exquisitos platos y creaciones gourmet.
- ⇒ Estos productos son de origen popular, muy arraigados al territorio, a su pasado histórico, a las tradiciones culinarias y se cultivan de forma silvestre en las espectaculares dehesas de Alconchel, la despensa de los pueblos.

4.3. Antigüedad de la celebración

- ⇒ La I edición de la FERIA del Espárrago y la Tagarnina de Alconchel se celebró en el año **2012**.
- ⇒ En 2020 y 2021, debido a la crisis sanitaria de la COVID-19, no pudo celebrarse.



*Cartel de la I FERIA del Espárrago
y la Tagarnina - Año 2012*

4.4. Capacidad para atraer visitantes de fuera de la región

El número de visitantes asistentes a esta Feria ha ido creciendo con cada edición celebrada, por lo que se ha ido dotando de una serie de servicios para que la visita y estancia en los eventos programados sea más atractiva, cómoda y accesible para los turistas.

4.4.1. Punto de información turística

⇒ La Feria del Espárrago y la Tagarnina de Alconchel cuenta con un PUNTO DE INFORMACIÓN TURÍSTICA durante los días de celebración, con el fin de informar y asesorar a los visitantes sobre el programa de la Feria y otras propuestas, oferta turística, restauración, servicios públicos, etc., así como venta de entradas para las actividades de *showcooking*.

4.4.2. Actividades gastronómicas y turísticas

⇒ Son muchas y de temáticas variadas las actividades turísticas que se celebran en el marco de la Feria, todas ellas en torno al espárrago y la tagarnina, entre las que destacan:

- Salidas didácticas al campo: ruta por zonas de producción, talleres de recolección de espárragos y tagarninas y de pelado de tagarninas.
- Talleres de cocina.
- Comidas de convivencia.
- Degustaciones, catas y maridajes de vinos extremeños con platos elaborados con espárragos y tagarninas.
- Concursos y certámenes gastronómicos con Escuelas de Hostelería de Extremadura.
- *Showcookings* y *masterclass* de cocina.
- Veladas eno-gastro-musicales.

- Observaciones de estrellas maridadas con la gastronomía.
- Presentaciones a cargo de personas influyentes y mediáticas de medios de comunicación como la periodista Alba Baranda o profesionales de la enogastronomía como Julia Marín, alconchelera embajadora de la localidad, enóloga y presidenta de la Asociación Extremeña de Enólogos.

⇒ Además, para poner en valor el patrimonio cultural y natural de Alconchel se realizan visitas guiadas al histórico Castillo de Miraflores y disfrute del mejor mirador paisajístico del entorno.

DOMINGO DÍA 26 DE MARZO "PRODUCTOS Km0 DE EXTREMADURA"

09:20 h. SALIDA DIDÁCTICA AL CAMPO SOBRE EL ESPÁRRAGO Y LA TAGARNINA. Recorrido por las zonas de recolección locales. Talleres de recolección de espárragos y tagarninas y taller de pelado de tagarninas. Salida PLAZA DE ESPAÑA.

09:30 h. COCINA EN VIVO. Proceso de preparación "ARROZ CON TAGARNINAS" de los cocineros de Alconchel MIGUEL ÁNGEL CASTELLANO y VICTORIANO ARDILA FERNÁNDEZ. Plaza de España.

12:00 h. PRESENTACIÓN Y VALORACIÓN DE PLATOS DEL CONCURSO DE COCINA POPULAR Los platos participantes se presentarán en la feria, tanto en la Plaza de España como en la Plaza de España para su exposición (ver Bases del Concurso aparte).

12:30 h. SHOW COOKING (COCINA EN VIVO) con degustaciones. **PRESENTA: ALBA BARANDA,** periodista. **INTERVIENE: ESTEFANÍA CALACÓ MULERO,** del obrador LA HÉCARA DE ALCONCHEL. Colaboradores en la sección de Información Comercial de WOT y coordinadora del suplemento que se publica en el diario "El Periódico de Extremadura".

COCHINEROS: MARIO RODRÍGUEZ, LORENZO PINO, ANTONIO FALCÓN, MIGUEL ALVAREZ.

MARIDAJE:

- ✓ **RODEGAS:** los mejores vinos de los bodegas ROMALE, PATYA, MARCELINO DÍAZ Y COOPERATIVA MONTEVERGÉN DE VILLASO DE LOS BARROS.
- ✓ **ENÓLOGAS:** MARÍA JULIA MARÍN EXPÓSITO (Alconchel, Badajoz). DOCTORA EN ENOLOGÍA Universidad de Extremadura. Presidenta de la Asociación de Enólogos de la Extremadura. La Asociación de Enólogos de la Extremadura.
- ✓ 1000 tapas y 1000 degustaciones de vino para los asistentes.

14:15 h. SHOW COOKING DE REPOSTERÍA (COCINA EN VIVO) con degustaciones. CARPA CENTRAL.

UN CARTEL MUY ESPECIAL PARA CERRAR LOS SHOW COOKING DE NUESTRA FERIA: Manuel Ruiz Trigo presenta a:

- ✓ **ESTEFANÍA CALACÓ MULERO,** del obrador LA HÉCARA DE ALCONCHEL. Innovación en la cocina de obrador con el postre "Magdalena con crema de espárragos, profiteras y nata de espárragos".
- ✓ **ISABEL MARIA DIAZ GONZALEZ,** alumna de Alconchel del segundo curso del IES. San Fernando (Badajoz), con su postre "Tiramisu de espárragos".

MARIDAJE:

- ✓ **RODEGAS:** los mejores vinos de los bodegas ROMALE, PATYA, MARCELINO DÍAZ Y COOPERATIVA MONTEVERGÉN DE VILLASO DE LOS BARROS.
- ✓ **ENÓLOGAS:** MARÍA JULIA MARÍN EXPÓSITO (Alconchel, Badajoz). DOCTORA EN ENOLOGÍA Universidad de Extremadura. Presidenta de la Asociación de Enólogos de la Extremadura. La Asociación de Enólogos de la Extremadura.
- ✓ 500 tapas y 500 degustaciones de vino para los asistentes.

14:30 h. DEGRUSTACIÓN DE "ARROZ CON TAGARNINAS" de los cocineros de Alconchel MIGUEL ÁNGEL CASTELLANO y VICTORIANO ARDILA FERNÁNDEZ. Plaza de España.

14:30 h. ACTUACIÓN DEL GRUPO TECHANI (júbilo y sevillanas). Plaza de España.

16:00 h. ENTREGA DE TODOS LOS PREMIOS DE LA FERIA.

20:00 h. Clausura de la Feria y cierre de instalaciones.

***Durante todos los días de la Feria la Asociación de Enólogos de Extremadura contará con un stand en la Plaza de España para la venta de los productos de la zona.**

Deposita las Tapas del Espárrago y la Tagarnina en los establecimientos hosteleros de la localidad durante toda la semana.

ORGANIZAN:

Ayuntamiento de Alconchel

PATROCINAN:

DIPUTACIÓN DE BADAJOZ

COLABORAN:

Exenergia

asinet

La Tahona

VENTA DE TICKETS

- Para la entrada al show cooking (cocina en vivo) y para las grandes degustaciones será necesario adquirir tickets en la taquilla colocada en la Plaza de España.
 - Ticket cocina en vivo sábado: 5€ (aforo limitado 250 entradas)
 - Ticket cocina en vivo domingo: 5€ (aforo limitado 250 entradas)
 - Ticket degustación de vinos: 5€ (aforo limitado 250 entradas)
 - (con valor de barra incluido).
- La entrada a las actividades del viernes día 1 son gratuitas todas, así como las actuaciones musicales y demás actividades.

X FERIA del Espárrago y la Tagarnina

ALCONCHEL

24 al 26 de marzo de 2023

Una apuesta por el cambio generacional y la retención del talento extremeño

Km0 PRODUCTOS DE PROXIMIDAD

III CERTAMEN GASTRONÓMICO DE ESCUELAS DE HOSTELERÍA

SEMANA DEL GUSTO

JORNADAS TÉCNICAS

...y además:

- Salidas al campo
- Cocina en vivo
- Maridajes
- Catas enológicas
- Ruta de la tapa
- Concursos gastronómicos
- Exposición y venta de productos artesanos

Interreg

ALQUEVA

MAYO DE EXTREMADURA

Extremadura



Feria del Espárrago y la Tagarnina



Ayuntamiento de
Alconchel

XI FERIA DEL ESPÁRRAGO Y LA TAGARNINA

SEMANA DEL GUSTO 2024

MARTES 2 DE ABRIL:

10:30h. RUEDA DE PRENSA DE PRESENTACIÓN DE LA XI FERIA DEL ESPÁRRAGO Y LA TAGARNINA DE ALCONCHEL. Sala de Prensa de la Diputación de Badajoz.

MIÉRCOLES 3 DE ABRIL:

10:30h. Taller de cocina de productos de Km 0 con el C.E.I.P. VIRGEN DE LA LUZ a cargo de la Escuela Profesional Dual (E.P.D.) Alimnar XI "Sabores de Alqueva".

17:30h. TALLER DE COCINA PARA TODOS LOS PÚBLICOS.

"Productos Km 0 con las Asociaciones locales". En la Escuela de Cocina Alimnar del Espacio para Formación y los Emprendedores. Elaboración de recetas novedosas con espárragos y tagarninas con posterior degustación para el grupo participante en el taller, a cargo de MANUEL RUIZ TRIGO, cocinero del Hotel Best Osuna Feria Madrid 4*.

"LA FORMACIÓN PROFESIONAL EN EXTREMADURA"

JUEVES 4 DE ABRIL:

9:30h. Recepción de alumnos y desayuno en las instalaciones de la Escuela de Cocina Alimnar.

10:30h. "TALLERES DE INNOVACIÓN ALIMENTARIA": JORNADA DE CONVIVENCIA IES FRANCISCO VERA DE ALCONCHEL E INSTITUTOS INVITADOS. CASA DE LA CULTURA.

Dirigido a alumnos del IES Francisco Vera de Alconchel, institutos invitados y público en general con entrada gratuita.

Imparten: Profesores y alumnos de los INSTITUTOS DE ENSEÑANZA SECUNDARIA "SANTIAGO APOSTOL" (Almendralejo) y "SAN JOSÉ" (Badajoz) del Ciclo Formativo de Grado Superior de Procesos y Calidad en la Industria Alimentaria.

- ALCONCHOPPED. Flambé de pollo. Los alumnos aprenderán su proceso de elaboración utilizando como materia prima principal espárrago y tagarnina. IES San José. Badajoz.
- TAGARTILETAS CON BECHAMEL DE ESPÁRRAGOS. IES Santiago Apóstol, Almendralejo.
- PALOMITAS "LA SERTITA". Palomitas dulces con sabor a espárrago y tagarnina. IES San José. Badajoz.
- MERMELADA DE MIRAFLORES, para endulzar los corazones. IES Santiago Apóstol, Almendralejo.
- SUSPIROS DE ALCONCHEL. Deliciosos merenguitos. IES San José. Badajoz.
- ESPÁRRAGOMINOLAS Y TAGARNINOLAS. Para endulzarte el día de la mejor manera. IES San José. Badajoz.
- ACEITUNAS rellenas de espárragos dulces y salados. IES Santiago Apóstol, Almendralejo.
- ALCONCHELADOS, "Nuestro helado con nombre propio". IES San José. Badajoz.

Además de productos de innovación de años anteriores: PICONCHELINES, ALCONCRETAS, CERVEZA CAMPERA DE ESPÁRRAGO, LICORCHEL...

12:30h. Cocina en vivo: KIKO SAYAGO HIDALGO, antiguo alumno de la familia profesional de Industrias Alimentarias y cocinero de gran prestigio, con larga experiencia tanto en cocina como en industria alimentaria, realizará varias elaboraciones usando como materia prima principal espárragos y tagarninas de Alconchel.

13:00h. Presentación del Libro "El menú de Mi Vida" del autor Carlos Levano. Cocinero de origen peruano, le apasiona la Alta Cocina Nutritiva y actualmente realiza un programa para Canal Extremadura TV.

14:15h. COMIDA DE CONVIVENCIA: RISOTTO DE ESPÁRRAGOS Y TAGARNINAS DE ALCONCHEL. (Elaboración: Escuela Profesional ALIMNAR XI "Sabores de Alqueva").

VIERNES 5 DE ABRIL:

09:30h. Recepción de los alumnos/as de los institutos y escuelas de Extremadura que participan en el IV Certamen Gastronómico de Escuelas de Cocina y Hostelería de Extremadura.

- I.E.S. San Fernando de Badajoz
- I.E.S. Valdemedel de Ribera del Fresno
- I.E.S. Hostelería y Turismo de Orellana La Vieja
- I.E.S. Alba Plata de Fuente de Cantos

10:30h. Inauguración del IV Certamen de Gastronomía de las Escuelas de Cocina y Hostelería de Extremadura. CARPA CENTRAL.

Intervienen: María Mercedes Vaquero Mosquera, Consejera de Educación, Ciencia y Formación Profesional de la Junta de Extremadura, Oscar Díaz Hernández, Alcalde de Alconchel.

Los alumnos/as realizan en vivo sus platos para participar en el certamen. Los platos elaborados tienen como ingrediente principal los espárragos silvestres y/o tagarninas de Alconchel. Los ganadores del certamen serán premiados con un primer y segundo premio.

12:45h. MASTER CLASS DE COCINA, JAVIER GARCÍA.

Restaurante "LUCARIS" (Badajoz). Comenzó formando parte del equipo de cocina del Hotel Monasterio Rocamador (Almendralejo) trabajando como jefe de partida, con un equipo maravilloso donde lograron dar a la cocina de dicho hotel una Estrella Michelin. Años más tarde, es elegido mejor cocinero de Extremadura 2004, como chef del restaurante Torres de Sando, en Cáceres. Javier García sigue apostando por la cocina de su tierra y esto es lo que le lleva a abrir su propio restaurante LUCARIS que cuenta con un Sol de la prestigiosa Guía Repsol. CARPA CENTRAL.

14:15h. COMIDA DE CONVIVENCIA: RISOTTO DE ESPÁRRAGOS Y TAGARNINAS DE ALCONCHEL. (Elaboración: Escuela Profesional ALIMNAR XI "Sabores de Alqueva").

16:30h. Entrega de premios del IV Certamen Gastronómico de Escuelas de Cocina y Hostelería. CARPA CENTRAL.

18:00h. ACTUACIÓN INFANTIL Y JUVENIL. EL GRAN SHOW DE CESAREO, MAGIA Y DIVERSIÓN. Espectáculo patrocinado dentro del VI Festival de Magia con Encantamiento "Badajozabro" de la Diputación de Badajoz. CASA DE LA CULTURA.

19:30h. INAUGURACIÓN OFICIAL DE LA FERIA. VELADA ENO-GASTRO-MUSICAL.

Intervenciones durante la velada de autoridades. **Presentación y degustación del TRADICIONAL PLATO DE ESTA EDICIÓN "FUSIÓN ALCONCHEL SEFARÍ"** (CARNE AL ESTILO SEFARDÍ con ESPÁRRAGOS Y TAGARNINAS DE ALCONCHEL).

Elaboración: Escuela Profesional ALIMNAR XI "Sabores de Alqueva". **Manuel Ruiz Trigo, cocinero del Hotel Best Osuna de Madrid.** PRESENTA: ALBA BARANDA, de Alconchel, Licenciada en Comunicación Audiovisual por la Universidad de Extremadura. Colaboradora en la sección de Información Comercial de HOY y coordinadora del suplemento gastronómico del diario Regional HOY "Ensalza".

Maridaje a cargo de la doctora en enología **MARÍA JULIA MARÍN EXPOSITO** con **CERVEZAS HEINENKEN** (Patrocinado por Distribuciones Carballo de Badajoz y Almacenes Victoriano Barahona de Alconchel) y **CAVA ROCAMADOR** de Bodegas Pago de la Encuendada de Villafraña de los Barrios.

Velada amenizada por grupo musical.

22:30h. Cierre de stand artesano-gastronómicos.

TURISMOS GASTRONÓMICO PRODUCTOS LOCALES DE EXTREMADURA

SÁBADO 6 DE ABRIL:

12:30h. DEGUSTACIONES EN STAND DEL AYUNTAMIENTO Plaza de España. Una muestra de la variedad de platos A BASE DE ESPÁRRAGOS Y TAGARNINAS DE ALCONCHEL que se han elaborado a lo largo de nuestros 10 años de feria: Tortitas de tagarninas al estilo de Cádiz tagarninada al estilo de Los Barrios (Cádiz). Cocineros: Manuel Ruiz, Nono Padilla, Miguel Ángel Castellano y Vito Ardila.

12:30h. SHOW COOKING (COCINA EN VIVO) con degustaciones. PRESENTA: ALBA BARANDA, de Alconchel, Licenciada en Comunicación Audiovisual por la Universidad de Extremadura. Colaboradora en la sección de Información Comercial de HOY y coordinadora del suplemento gastronómico del diario Regional HOY "Ensalza". CARPA CENTRAL.

- COCINERAS/OS: Manuel Corbacho, Carlos Levano, Nono Padilla y Beatriz Herrera (cocinera profesional de Alconchel que interviene por primera vez en la feria después de una amplia trayectoria por buenos restaurantes de Cáceres, Ibiza, Madrid...)

MARIDAJE:

- BODEGAS: los mejores vinos de Bodegas Pago de las Encuendadas Pavia, Romale, Viticultores de Barrios, Sani, Vinedos Pozanco, Cooperativa Nuestra Señora de Perales. ENOLOGAS: MARÍA JULIA MARÍN EXPOSITO (Alconchel, Badajoz), DOCTORA EN ENOLOGÍA Universidad de Extremadura. Presidenta de la Asociación de Enólogos de Extremadura. Le acompañan ENOLOGAS DE LAS BODEGAS.

- 1200 tapas y 1200 degustaciones de vino para los asistentes.

SHOW COOKING DE REPOSTERÍA (COCINA EN VIVO)

- REPOSTERÍA: Carlos Levano, de origen peruano le apasiona la Alta Cocina Nutritiva, actualmente realiza un programa para Canal Extremadura TV.

MARIDAJE:

- BODEGAS: los mejores vinos de Bodegas Pago de las Encuendadas Pavia, Romale, Viticultores de Barrios, Sani, Vinedos Pozanco, Cooperativa Nuestra Señora de Perales. ENOLOGAS: MARÍA JULIA MARÍN EXPOSITO (Alconchel, Badajoz), DOCTORA EN ENOLOGÍA Universidad de Extremadura. Presidenta de la Asociación de Enólogos de Extremadura. Le acompañan ENOLOGAS DE LAS BODEGAS respectivas.

- 300 tapas y 300 degustaciones de vino para los asistentes.

18:30h. CONCURSO «CHEF JUNIOR». Los/as niños/as tendrán también su espacio para demostrar sus dotes culinarias preparando platos fríos ante el público, en la Carpa Central de la Feria, con los cocineros Carlos Levano y Beatriz Herrera. Obsequio a todos los concursantes por su participación en el concurso y premios. (inscripciones y bases aparte).

21:00h. EN CONCIERTO: "CUARTA CALLE", EL MEJOR DIRECTO POR PRIMERA VEZ EN EXTREMADURA DESDE ASTURIAS. Un impresionante espectáculo que no dejará indiferente a nadie. LLANO DEL ALMACÉN.

22:30h. Cierre de stand artesano-gastronómicos.

Programa XI Feria del Espárrago y la Tagarnina - Año 2024

AYUNTAMIENTO DE ALCONCHEL

Plaza de España, 3. 06131 Alconchel – Badajoz – Extremadura

© Todos los derechos reservados. 2023



Feria del Espárrago y la Tagarnina



Ayuntamiento de
Alconchel



Fondos Europeos

DIPUTACIÓN DE BADAJOZ

Soledad

Cruzcampo

COOP NITRA S.R.L. DE PERALES

actúa

LÓPEZ MORENAS

alter enersun

AGENDA 2020

BV

BODEGA VALMADRIGAL

comunidad inversa

cajalmandralejo

VENTA DE TICKETS

Para la entrada al stand cooking (cocina en vivo) dentro de la CARPA CENTRAL, para las degustaciones EN LOS PUESTOS GASTRONÓMICOS DEL AYUNTAMIENTO dentro de las NAVES DE LA FERIA, será necesario adquirir tickets en la quiniela colocada delante de la CARPA CENTRAL.

VENTA DE ENTRADAS EN EL STAND DE INFORMACIÓN DESDE LAS 11 DE LA MAÑANA DEL SÁBADO Y DEL DOMINGO.

Tickets cocina en vivo Carpa Central sábado: 10€ (afuero limitado 300 entradas). Tickets cocina en vivo Carpa Central domingo: 10€ (afuero limitado 300 entradas). Tickets degustaciones tapas en puestos gastronómicos del ayuntamiento (naves de la feria) para el sábado: 10€ (con degustaciones diferentes). Tickets degustaciones tapas en puestos gastronómicos del ayuntamiento (naves de la feria) para el domingo: 10€ (con degustaciones diferentes).

La entrada a las actividades del jueves y viernes son gratuitas todas, así como las actuaciones musicales y demás actividades.

Alconchel XII FERIA
4, 5 y 6 de Abril de 2025

del Espárrago y la Tagarnina

Km0
PRODUCTOS DE PROXIMIDAD
• SEMANA DEL GUSTO
• JORNADAS TÉCNICAS

...y además:

- Salidas al campo
- Cocina en vivo
- Maridajes
- Catas
- Race de la tapa
- Concursos gastronómicos
- Exposición y venta de productos artesanos

NAVE UBICACIÓN: NAVES DE LA FERIA DE ALCONCHEL.

XII FERIA DEL ESPÁRRAGO Y LA TAGARNINA

SEMANA DEL GUSTO 2025

MARTES 1 DE ABRIL:

10:00 h. Taller de cocina de productos de Km 0 con el C.E.I.P VIRGEN DE LA LUZ a cargo de Programa ESCALA Aliminar XII Servicios de Restaurante y Catering de Alqueva.

MIÉRCOLES 2 DE ABRIL:

10:00h. RUEDA DE PRENSA DE PRESENTACIÓN DE LA XII FERIA DEL ESPÁRRAGO Y LA TAGARNINA DE ALCONCHEL. Sala de Prensa de la Diputación de Badajoz.

10:00h. Taller de cocina de productos de Km 0 con el C.E.I.P VIRGEN DE LA LUZ a cargo de Programa ESCALA Aliminar XII Servicios de Restaurante y Catering de Alqueva.

JUEVES 3 DE ABRIL:

18:00h. TALLER DE COCINA PARA TODOS LOS PÚBLICOS. "Productos Km 0 con las Asociaciones locales". En el Aula de Cocina profesional del Espacio para la Formación y los Emprendedores Municipal. Elaboración de recetas novedosas con espárragos y tagarninas con posterior degustación para el grupo participante en el taller, a cargo de MANUEL RUIZ TRIGO, cocinero del Hotel Best Osuna Feria Madrid 4* y Programa ESCALA Aliminar XII Servicios de Restaurante y Catering de Alqueva.

VIERNES 4 DE ABRIL. PRODUCTOS LOCALES DE TEMPORADA.
19:30h. INAUGURACIÓN OFICIAL DE LA FERIA: VELADA ENO-GASTRO-MUSICAL. Intervenciones durante la velada de autoridades. Presentación y degustación de TAPAS y TRADICIONAL PLATO DE ESTA EDICIÓN: "LA UNIÓN DE LOS PUEBLOS: chipirón en su tinta relleno con sus tentáculos al estilo de Gernika y puntas de espárragos de Alconchel". Elaboración: MANUEL RUIZ TRIGO, cocinero del Hotel Best Osuna Feria Madrid 4* y Programa ESCALA Aliminar XII Servicios de Restaurante y Catering de Alqueva.

PRESENTA: ALBA BARANDA, de Alconchel, Licenciada en Comunicación Audiovisual por la Universidad de Extremadura. Colaboradora en la sección de Información Comercial de HOY y coordinadora del suplemento gastronómico del diario Regional HOY "Ensalza".

MARIDAJE con CERVEZAS CRUZCAMPO (patrocinador de la feria) a cargo del MAESTRO CERVECERO DE CRUZCAMPO D. Sebastián Jiménez Muñoz. Velada amenizada por grupo musical. **PRESENTA:** MARIA JULIA MARIN EXPOSITO (Alconchel, Badajoz). DOCTORA EN ENOLOGIA Universidad de Extremadura.

22:30h. Cierre de stand artesano-gastronómicos.

00:00h. Cierre de Casetas de Feria.

SÁBADO 5 DE ABRIL. TURISMO DE PROXIMIDAD.
11:30h. Acto de inicio de PLANTACIÓN DE 100 ENCINAS símbolo del encuentro entre los pueblos de Gernika (País Vasco), El Burgo Ranero (Castilla y León) y Alconchel. Finca Municipal La Cobanada. Saludos de los alcaldes de ambos municipios.

12:00h. APERTURA DE STAND ARTESANO-GASTRONOMICOS. Naves de la feria.

12:30h. DEGUSTACIONES EN PUESTOS GASTRONOMICOS DEL AYUNTAMIENTO. Una pequeña muestra de la variedad de platos A BASE DE ESPÁRRAGOS Y TAGARNINAS DE ALCONCHEL que se han elaborado a lo largo de nuestros años de feria. En contacto con todos y todas los cocineros y cocineras. **ELABORACIÓN EN VIVO** a cargo de los cocineros locales: MIGUEL ANGEL CASTELLANOS Y VITO ARDILA. Naves de la feria.

12:30h. SHOW COOKING (COCINA EN VIVO) con degustaciones. SALUDO INAUGURAL DE LOS ALCALDES DE LAS LOCALIDADES INVITADAS A LA FERIA. **PRESENTA:** ALBA BARANDA, de Alconchel, Licenciada en Comunicación Audiovisual por la Universidad de Extremadura. Colaboradora en la sección de Información Comercial de HOY y coordinadora del suplemento gastronómico del diario Regional HOY "Ensalza". **CARPA CENTRAL.**

-COCINERAS/OS Y PLATOS:
-Alberto Nieto: crema de setas y miso, espárragos salteados de Alconchel y yema de huevo agri-picante.
-Pepe Valadés: espárragos y tagarninas de Alconchel con guiso de patatas y almendras.
-Guillermo Ruez: bizchocho de espárragos de Alconchel con salsa romesca y guiso de tagarninas.

-MARIDAJE:
-BODEGAS PATROCINADORAS: los mejores vinos de las bodegas: Bodega La Soledad (Aceduchal), Bodegas López Morenas (Fuente del Maestre) y Bodega Valmadrigal (Castroterra de Valmadrigal, León).
-ENOLOGAS: MARIA JULIA MARIN EXPOSITO (Alconchel, Badajoz). DOCTORA EN ENOLOGIA Universidad de Extremadura. Presidenta de la Asociación de Enólogos de Extremadura. Le acompañan ENOLOGAS DE LAS BODEGAS respectivas.
-900 tapas y 900 degustaciones de vino para los asistentes.

14:15h. SHOW COOKING DE REPOSTERÍA (COCINA EN VIVO) con degustaciones. **PRESENTA:** ALBA BARANDA. **CARPA CENTRAL.**
-COCINERAS/OS: Carlos Levano. Pudín de espárragos de Alconchel.

-MARIDAJE:
-BODEGA: los mejores cava de la bodega de Extremadura LÓPEZ MORENAS.
-ENOLOGAS: MARIA JULIA MARIN EXPOSITO (Alconchel, Badajoz). DOCTORA EN ENOLOGIA Universidad de Extremadura. Presidenta de la Asociación de Enólogos de Extremadura. Le acompañan ENOLOGAS DE LAS BODEGAS respectivas.
-300 tapas y 300 degustaciones de cava para los asistentes.

18:00h. CONCURSO «CHEF JUNIOR». Los/as niños/as tendrán también su espacio para demostrar sus dotes culinarias preparando platos fríos ante el público, en la CARPA Central de la Feria (ver Bases del Concurso aparte), con la presencia y el asesoramiento de los cocineros de la feria. Observado a todos los concursantes por su participación en el concurso y premios (inscripciones y bases aparte).

20:30h. EN CONCIERTO "CONVERSE" EL MEJOR DIRECTO COVER con un amplio y variado repertorio para el público que disfruta de la familiaridad de las canciones exitosas.
POLIDEPORTIVO MUNICIPAL al lado de carpa central.

Durante el concierto: DEGUSTACIÓN DE COCTEL, GYM TONIC Y MOJITOS a cargo de CASITA LA BOHEMIA.

23:00h. Cierre de stand artesano-gastronómicos y a las 00:00h. Cierre de casetas de la feria.

00:00h. "Fiesta esparraguera y tagarninera" en Don Pluma Disco. Con los mejores DJ. Calle Virgen de Guadalupe.

DOMINGO 6 DE ABRIL. SOSTENIBILIDAD AMBIENTAL Y ECONOMICA.
09:00h. SALIDA DIDÁCTICA AL CAMPO SOBRE EL ESPÁRRAGO Y LA TAGARNINA. Recorrido por las zonas de recolección locales. Talleres de recolección de espárragos y tagarninas y taller de pelado de tagarninas. Salida Plaza de España y llegada LLANO DEL ALMACEN (al lado de la feria).

12:00h. APERTURA DE STAND ARTESANO-GASTRONOMICOS. Naves de la feria.

12:00h. PRESENTACIÓN Y VALORACIÓN DE PLATOS DEL CONCURSO DE COCINA POPULAR. Los platos participantes se presentarán en la carpa central de la Feria antes de las 11:30 horas para su exposición (ver Bases del Concurso aparte).

12:30h. DEGUSTACIONES EN PUESTOS GASTRONOMICOS DEL AYUNTAMIENTO. Una pequeña muestra de la variedad de platos A BASE DE ESPÁRRAGOS Y TAGARNINAS DE ALCONCHEL que se han elaborado a lo largo de nuestros años de feria. En contacto con todos y todas los cocineros y cocineras. **ELABORACIÓN EN VIVO** a cargo de los cocineros locales: MIGUEL ANGEL CASTELLANOS Y VITO ARDILA. Naves de la feria.

12:30h. SHOW COOKING (COCINA EN VIVO) con degustaciones. **PRESENTA:** ALBA BARANDA, de Alconchel, Licenciada en Comunicación Audiovisual por la Universidad de Extremadura. Colaboradora en la sección de Información Comercial de HOY y coordinadora del suplemento gastronómico del diario Regional HOY "Ensalza". **CARPA CENTRAL.**

-COCINERAS/OS Y PLATOS:
-Antonio Falcon: macarrón relleno de espárragos de Alconchel con polvo de tagarninas del pueblo.
-Félix Guerrero: falso risotto de espárragos con tagarninas de Alconchel.
-Adrián Diaconu: "sarmale" con espárragos y tagarninas de Alconchel.

-MARIDAJE:
-BODEGAS PATROCINADORAS: los mejores vinos de las bodegas: Bodega La Soledad (Aceduchal), Bodega Cooperativa Nuestra Señora de Peralas (Arroyo de San Serván), Bodegas López Morenas (Fuente del Maestre).
-ENOLOGAS: MARIA JULIA MARIN EXPOSITO (Alconchel, Badajoz). DOCTORA EN ENOLOGIA Universidad de Extremadura. Presidenta de la Asociación de Enólogos de Extremadura. Le acompañan ENOLOGAS DE LAS BODEGAS respectivas.
-900 tapas y 900 degustaciones de vino para los asistentes.

14:15h. SHOW COOKING DE REPOSTERÍA (COCINA EN VIVO) con degustaciones. **CARPA CENTRAL.**
-COCINERAS/OS:
-José Luis Delgado: bombón de espárragos de Alconchel con chocolate blanco, negro y con leche (tres bombones).

-MARIDAJE:
-BODEGAS: los mejores VINOS de la bodega extremeña Cooperativa Nuestra Señora de Peralas (Arroyo de San Serván).
-ENOLOGAS: MARIA JULIA MARIN EXPOSITO (Alconchel, Badajoz). DOCTORA EN ENOLOGIA Universidad de Extremadura. Presidenta de la Asociación de Enólogos de Extremadura. Le acompañan ENOLOGAS DE LAS BODEGAS respectivas.
-300 tapas y 300 degustaciones de cava para los asistentes.

17:00h. SHOW COOKING DE CAFÉ. **CARPA CENTRAL.** Cata de CAFÉS VARGAS, de Higuera de Vargas, CAFÉ EXTREMEÑO, dirigida por Carlos Jesús Vivas Vivas, Sumiller. NAVES DE LA FERIA.

18:00h. ENTREGA DE TODOS LOS PREMIOS DE LA FERIA.

20:00h. Clausura de la Feria y cierre de instalaciones.

Degusta las Tapas del Espárrago y la Tagarnina en los establecimientos hosteleros de la localidad durante toda la semana.

Programa XII FERIA del Espárrago y la Tagarnina - Año 2025

AYUNTAMIENTO DE ALCONCHEL

Plaza de España, 3. 06131 Alconchel – Badajoz – Extremadura

© Todos los derechos reservados. 2023

4.4.3. Empresas de restauración

- ⇒ Durante los días de fiesta, los restaurantes, panaderías y reposterías de Alconchel se vuelcan con el evento, incluyendo en sus propuestas gastronómicas platos y tapas elaboradas con espárragos y tagarninas. Uno de los restaurantes de referencia como es el Poli ofrece “empanadillas de tagarninas”, la panadería la Tahona colabora con “pizzas de tagarninas” y la panadería-repostería La Hícara elabora magdalenas con espárragos.
- ⇒ Además, durante el resto del año es posible encontrar estas propuestas gastronómicas elaboradas con los productos estrella de la Feria, cada día más demandados por los visitantes, debido al posicionamiento que se está generando.
- ⇒ Bares y restaurantes de la localidad: restaurante Poli, bar-restaurante la piscina, bar Rincón del Bohemio, bar-restaurante Pluma, bar Quiosco y bar Pinto.

⇒ Otros comercios relacionados- puntos de recogida de espárragos y venta: frutería Alegre y frutería Pinto.



Elaboraciones gastronómicas en la Feria del Espárrago y la Tagarnina - Año 2023

4.4.4. Alojamientos turísticos

- ⇒ Desde el ayuntamiento de Alconchel se está trabajando para ofrecer plazas de alojamiento en el propio municipio durante la próxima edición del año 2024, poniendo en marcha, nuevamente, el conocido **hotel Lusitania** y ofreciendo a los clientes alojados un valor añadido, con invitaciones para asistir a los talleres que se desarrollarán dentro del programa de la Feria.
- ⇒ El **evento beneficia a la comarca, pues la demanda turística existente se ubica en los establecimientos de los municipios más próximos**, como Olivenza, Cheles, Villanueva del Fresno, etc., donde existe un importante número de alojamientos turísticos.

4.4.5. Servicios públicos: aparcamientos, aseos, seguridad, etc.

El ayuntamiento de Alconchel ofrece los siguientes servicios públicos gratuitos:

- ⇒ APARCAMIENTOS para vehículos y autobuses visitantes.
- ⇒ PARKING DE AUTORACAVANAS: aparcamiento para 5 vehículos de estas características en la zona de paso próxima a la carretera regional EX107, abierto las 24 horas, con zona de vaciado y agua potable, punto limpio donde reciclar todo tipo de residuos, WC adaptados para uso exclusivo de los caravanistas y un *bicifix* (taller para bicicletas ya que desde la misma ubicación parten varias rutas BTT señalizadas recientemente por la Junta de Extremadura).
- ⇒ ASEOS junto a la zona principal de actividades. (ver foto)
- ⇒ SEGURIDAD PRIVADA contratada por el ayuntamiento de Alconchel, para velar por el desarrollo del evento.
- ⇒ Desarrollo e implantación de un PLAN DE AUTOPROTECCIÓN del evento, certificado.
- ⇒ Además, todas las actividades están coordinadas con los equipos de seguridad y sanidad pública.

PLAN DE AUTOPROTECCIÓN

X FIESTA DEL ESPÁRRAGO Y LA TAGARNINA

*Plaza de España y alrededores
06131 - Alconchel (Badajoz)*



Reg. Merc. de Badajoz. Tomo 46. Sección 1ª. Folio 103. Inscripción 1ª. C.I.F. B66.107513. Alconchel, 24 de marzo de 2023. Sección 1ª. Folio 103. Inscripción 1ª. C.I.F. B66.107513.

REAL DECRETO 393/2007, de 23 de marzo, por el que se aprueba la Norma Básica de Autoprotección de los centros, establecimientos y dependencias dedicados a actividades que puedan dar origen a situaciones de emergencia.

 SUMAR CONSULTORES, S.L.
Dpto. de Consultoría y Planificación
www.sumarconsultores.es



FERIA DEL ESPÁRRAGO Y LA TAGARNINA DE ALCONCHEL

Aparcamiento de autocaravanas

4.4.6. Acciones de promoción

Desde el Ayuntamiento de Alconchel, se ha llevado a cabo una gran labor de promoción del evento, apareciendo así, año tras año, en diferentes plataformas y medios de comunicación como los que se presenta a continuación:

⇒ Radio: a través de cuñas publicitarias y entrevistas concedidas, por ejemplo, a Canal Extremadura.



<https://www.canalextrmadura.es/a-la-carta/el-sol-sale-por-el-oeste/audios/la-feria-del-esparrago-y-la-tagarnina-de-alconchel>

⇒ Prensa - Periódicos, tanto físicos como digitales: ocupando varias páginas en periódicos conocidos como el Periódico HOY, Región Digital o Extremadura 7Días, entre otros.



REPERCUSION EN MEDIOS DE COMUNICACIÓN X FERIA

- [Gente Viajera Extremadura | Onda Cero Radio](#)
- [Nono Padilla cocina 1.200 tortillitas de tagarninas en la feria de **Alconchel**](#)
- [El barreño Nono Padilla bate un récord elaborando 1.200 tortillas de tagarninas en una feria](#)
- [Los frutos del campo se transforman en alta cocina en **Alconchel** - Hoy](#)
- <https://www.extremadura7dias.com/noticia/la-feria-del-esparrago-y-la-tagarnina-aspira-a-ser-declarada-fieta-de-interes-turistico-regional>
- <https://www.europapress.es/extremadura/noticia-alconchel-celebra-feria-esparrago-tagarnina-certamenes-cocina-vivo-maridajes-vino-cava-20230322114611.html>
- [**Alconchel** celebra la X edición de la Feria del Espárrago y la Tagarnina | Extremadura7dias.com](#)
- [**ALCONCHEL CELEBRA LA X EDICIÓN DE LA FERIA DEL ESPÁRRAGO Y LA TAGARNINA**](#)
- [**Alconchel** celebra la Feria del Espárrago y la Tagarnina con certámenes, cocina en vivo o ...](#)
- [**Alconchel** celebra este fin de semana la X Feria del Espárrago y la Tagarnina | Hoy.es](#)
- <https://tastingextremadura.com/esparrago-tagarnina-alconchel-2023/>
- <https://planvex.es/web/2023/03/feria-esparrago-tagarnina-alconchel-2023/>
- <https://www.canalextremadura.es/a-la-carta/el-sol-sale-por-el-oeste/audios/la-feria-del-esparrago-y-la-tagarnina-de-alconchel>
- <https://www.canalextremadura.es/video/alconchel-celebra-este-fin-de-semana-la-feria-del-esparrago-y-la-tagarnina>
- <https://www.canalextremadura.es/audio/la-feria-del-esparrago-y-la-tagarnina-de-alconchel-celebra-su-decimo-aniversario>

[Junta de Extremadura](#)

[20250405 La Junta ensalza la riqueza natural y gastronómica de Extremadura en la XII Feria del Espárrago y la Tagarnina de Alconchel](#)

[El director general de Sostenibilidad, Germán Puebla, ha participado en la inauguración de la XII Feria del Espárrago y la Tagarnina que...](#)

[5 abr 2025](#)

[Hoy](#)

[Alconchel celebra este fin de semana la Feria del Espárrago y la Tagarnina](#)

[La localidad pacense dedica el certamen a municipios de España, Portugal y Croacia con los que mantiene una unión gastronómica.](#)

[2 abr 2025](#)

[Canal Extremadura](#)

[El espárrago extremeño arranca campaña](#)

[Estamos en plena temporada y son muchas las familias que salen a diario a recoger espárragos silvestres.](#)

[13 mar 2024](#)

[Tagarnina de Alconchel y espárrago triguero tienen su semana especial](#)

[La tagarnina de Alconchel y el espárrago triguero tienen su semana especial del 26 de marzo al 3 de abril. La mayoría de las actividades...](#)

[31 mar 2021](#)

[elDiario.es](#)

[Más de 2.000 kilos espárragos se recogen en Alconchel entre octubre y abril](#)

[Feria del espárrago y la tagarnina, este fin de semana.](#)

[1 abr 2016](#)

Hoy

[Alconchel y Guernica estrechan lazos con motivo de la visita oficial de una delegación local](#)

[Los alcaldes de Alconchel y Guernica han renovado el compromiso de alianza entre ambas poblaciones con motivo de la celebración de la fiesta...](#)

[31 oct 2023](#)

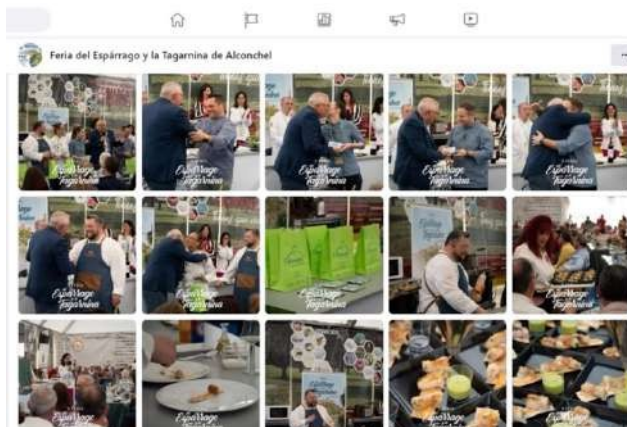
Infoprovincia

[David Román y Samuel Arjona, primeros clasificados en el II Certamen de Escuelas de Hostelería de Extremadura celebrado en Alconchel](#)

[La IX edición de la Feria del Espárrago y la Tagarnina de Alconchel se inauguraba oficialmente ayer viernes 1 de abril, día en el que...](#)

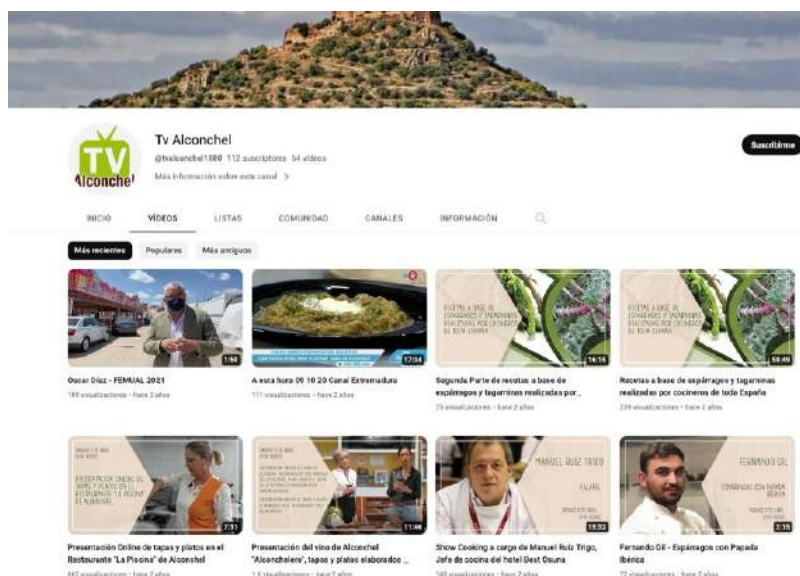
[2 abr 2022](#)

⇒ Redes sociales: a través de publicaciones periódicas en las que ofrecen información sobre la Fiesta, las actividades a realizar, invitados, fechas, etc.



⇒ Canal de YouTube en Alconchel TV: En este canal se promociona la gastronomía local, a través de vídeos con las presentaciones de reputados cocineros colaboradores locales y nacionales, de platos y tapas elaborados con espárragos y tagarninas, así como otras noticias de la actualidad turística de la localidad.

<https://www.youtube.com/@tvalconchel1880/videos>



⇒ Web corporativa: como ya se ha mencionado con anterioridad, la Fiesta del Espárrago y la Tagarnina cuenta con una página web propia en donde se puede conocer en mayor profundidad el origen y el porqué de esta celebración, ver el programa de cada año, y mucho más:
<https://ayuntamientodealconchel.es/feriadelesparragoylatagarnina/>



⇒ Reportajes: en diferentes medios de comunicación, como, por ejemplo, Extremadura7Días, aparecen vídeos y pequeños reportajes sobre la Feria, en la que entrevistan tanto al alcalde de la localidad, como a visitantes y participantes en las actividades de la Feria, ya sean *showcooking*, concurso de tapas, etc.

<https://www.youtube.com/watch?v=wIVcOS3Mzd4>



⇒ Ruedas de prensa: como es habitual desde hace varios años, el alcalde y otras personas implicadas en esta celebración celebran una rueda de prensa, a la que invitan a diferentes medios de comunicación, para hacerse eco de la Fiesta e informar sobre las actividades que se desarrollarán cada año.

⇒ PRESENTACIÓN EN DIPUTACIÓN:

<https://www.youtube.com/watch?v=MABQ2Ho-P5g>



4.5. Celebración periódica

- ⇒ Desde la primera edición de la Feria en 2012 hasta la última en 2023, la **Feria del Espárrago y la Tagarnina de Alconchel** suma ya **X ediciones**.
(Los años 2020 y 2021 no se pudieron celebrar en el formato original, debido a la COVID).
- ⇒ Las fechas en las que se celebra la Feria coinciden con la **PRIMERA SEMANA DE ABRIL**. *(Supeditado a la no coincidencia con la Semana Santa).*
- ⇒ **Web en la que se aglutinan todos los carteles de todas las ediciones celebradas:** <https://tastingextremadura.com/tag/esparrago-tagarnina-alconchel/>



EXCAPADAS / OLIVENZA / PRIMAVERA

**X Feria del Espárrago y la
Tagarnina de Alconchel 2023**

alconchel espárrago

esparrago-tagarnina-alconchel

tagarnina



EXCAPADAS / OLIVENZA / PRIMAVERA

**IX Feria del Espárrago y la
Tagarnina de Alconchel -2022**

alconchel espárrago

esparrago-tagarnina-alconchel

tagarnina



EXCAPADAS / OLIVENZA / PRIMAVERA

**Semana Gastronómica del
Espárrago y la Tagarnina de
Alconchel -2021**

alconchel espárrago

esparrago-tagarnina-alconchel

tagarnina



EXCAPADAS / OLIVENZA / PRIMAVERA

**IX Feria del Espárrago y la
Tagarnina de Alconchel -2020**

alconchel espárrago

esparrago-tagarnina-alconchel

tagarnina



EXCAPADAS / OLIVENZA / PRIMAVERA

**VIII Feria del Espárrago y la
Tagarnina de Alconchel -2019**

alconchel espárrago

esparrago-tagarnina-alconchel

tagarnina



EXCAPADAS / OLIVENZA / PRIMAVERA

**VII Feria del Espárrago y la
Tagarnina de Alconchel -2018**

alconchel espárrago

esparrago-tagarnina-alconchel



EXCAPADAS / OLIVENZA / PRIMAVERA

**VI Feria del Espárrago y la
Tagarnina de Alconchel -2017**

alconchel espárrago

esparrago-tagarnina-alconchel

tagarnina



EXCAPADAS / OLIVENZA / PRIMAVERA

**V Feria del Espárrago y la
Tagarnina de Alconchel -2016**

alconchel espárrago

esparrago-tagarnina-alconchel



EXCAPADAS / OLIVENZA / PRIMAVERA

**IV Feria del Espárrago y la
Tagarnina de Alconchel -2015**

alconchel espárrago

esparrago-tagarnina-alconchel



EXCAPADAS / OLIVENZA / PRIMAVERA

III Feria del Espárrago y la Tagarnina de Alconchel -2014

alconchel | espárrago

espárrago-tagarnina-alconchel



EXCAPADAS / OLIVENZA / PRIMAVERA

II Feria del Espárrago y la Tagarnina de Alconchel -2013

alconchel | espárrago

espárrago-tagarnina-alconchel

tagarnina



EXCAPADAS / OLIVENZA / PRIMAVERA

I Feria del Espárrago y la Tagarnina de Alconchel -2012

alconchel | espárrago

espárrago-tagarnina-alconchel

5. OTRAS ACCIONES

A continuación, se detallan otras actividades y acciones que se llevan a cabo en el marco de la Feria o durante el resto de año que aportan valor:

- **Eventos en torno a los productos durante el resto del año:**
 - Fiestas de agosto de Alconchel. Durante la noche del día 15 se realiza una velada Eno-Gastro-Estelar donde se degusta pizza y tortitas de tagarninas.

Veranos de la Villa de Alconchel 2023

1 DE AGOSTO

22:30 h. NOCHE DE CORLAS INFANTIL. Interpretación de las mejores canciones de siempre. Organiza Asociación Amigos de Alconchel. Colabora y Patrocinador: Ayuntamiento de Alconchel. Campo de Fútbol Municipal. (ver cartel aparte).

2 DE AGOSTO

09:00 h. TIRADA AL PLATO ABIERTO. Organiza Club de Tiro al Plomo "La Cotomada" de Alconchel. Colabora y Patrocinador: Ayuntamiento de Alconchel. Campo de Fútbol Municipal. (ver cartel aparte).

3 DE AGOSTO

09:00 h. CONCURSO DE PESCA ABIERTO. Organiza Sociedad de Pescadores "La Píngala" de Alconchel. Colabora y Patrocinador: Ayuntamiento de Alconchel. Páramo de El Aguilar (Bancarrota). (ver cartel aparte).

4 DE AGOSTO

20:30 h. SEMIFINALES CAMPEONATO FÚTBOL SALA ABSOLUTO. Pabellón Cubierto Municipal.

5 DE AGOSTO

20:30 h. FINALES CAMPEONATO VOLEIBOL MIXTO 4x4. Pabellón Cubierto Municipal.

6 DE AGOSTO

19:30 h. FINAL DEL CAMPEONATO DE TENIS. Polideportivo Municipal.

7 DE AGOSTO

19:30 h. CAMPEONATO FÚTBOL SALA FEMENINO INFANTIL. Pabellón Cubierto Municipal.

8 DE AGOSTO

20:30 h. CAMPEONATO FÚTBOL SALA FEMENINO INFANTIL. Pabellón Cubierto Municipal.

9 DE AGOSTO

19:30 h. FINAL CAMPEONATO FÚTBOL SALA ABSOLUTO. Pabellón Cubierto Municipal.

10 DE AGOSTO

19:30 h. FÚTBOL SALA FEMENINO ABSOLUTO. Pabellón Cubierto Municipal.

11 DE AGOSTO

22:30 h. VELADA ENO-GASTRO-ESTELAR CON MÚSICA EN DIRECTO. Tras el éxito del pasado año, volvemos a conmemorar la X Feria del Espárrago y la Tagarnina para acercar los vecinos que no pudieron disfrutarla en el mes de su celebración.

Fiestas Locales y Patronales 2023

En el marco de la Iglesia:

- Degustación de pizzas de Tagarnina y Tortitas de Tagarnina de Alconchel.
- Show cooking ofrecido por Manuel Ruiz Trijo, jefe de cocina del Hotel Best Oliva de Madrid y los cocineros locales, Miguel Ángel Castellanos Botello y Victoria Andía Fernández. Colabora: José Vicente Calero Quilico de Fendería la Taberna.
- Degustación de los mejores vinos y carnes de la zona en la presencia de nuestra doctora en enología, María Julia Martín Expósito.
- Velada amenizada por Duo 4.
- Observación de estrellas a cargo de Carta Estelar de Templada.

12 DE AGOSTO

10:00 h. TIRO CON ARCO. Exhibición y práctica para todos y todas a cargo del Club de Tiro "Arqueros de Samsón" de Puente de Sancho Pérez. Llamo de la Iglesia.

13 DE AGOSTO

22:30 h. NOCHE DE CORLAS. Interpretación de las mejores canciones de siempre a cargo de la Asociación de Mujeres "La Esperanza de Alconchel". Auditorio Municipal.

00:00 h. SUMMER FEST ALCONCHEL 23. La mejor fiesta joven de nuestro pueblo con los mejores DJ locales. Fuente de la Plaza. Hasta las 7 de la mañana.

14 DE AGOSTO

X RECREACIÓN HISTÓRICA LA ZARAGÜTIA MORA (VER PROGRAMA ANEXO)

15 DE AGOSTO

20:30 h. MISA Y DEFENSA DE FLORES A LA VIRGEN DE LA ESPERANZA.

16 DE AGOSTO

22:30 h. VELADA ENO-GASTRO-ESTELAR CON MÚSICA EN DIRECTO. Tras el éxito del pasado año, volvemos a conmemorar la X Feria del Espárrago y la Tagarnina para acercar los vecinos que no pudieron disfrutarla en el mes de su celebración.

Veranos de la Villa de Alconchel 2023

SABADO 10 DE AGOSTO

09:00 h. TORNEO DE PETANCA. Parque del Centenario.

10:00 h. EL TÚNEL DEL VINO. Carpa en plaza de España (TERRERO) en CONCIERTO.

"AURELIO GALLARDO Y SU BANDA" El mejor flamenco, rumbas y sevillanas.

12:00 h. "LA GRAN FIESTA DE LAS FIESTAS: UN ESPECTÁCULO PARA TODAS LAS EDADES CON ANIMADORES, DJ'S, AGUA, ESPUMA..." Llamo del Almácen.

21:00 h. "LA VERBENTINA" Actuación del trío "Práctico". Para los amantes de la verbena tradicional y como homenaje del siguiente espectáculo Plaza de España (TERRERO).

00:00 h. DJ'S CON DISCO MÓVIL. Llamo del Almácen. Hasta las 4:00 h.

01:00 h. VERBENA POPULAR. Plaza de España. Del resto de los grandes espectáculos vividos en Alconchel con La Mundial, Vulcano o Maximo... llega la GRAN OFERTAS DE ESPECTÁCULO REVELACIÓN DE LA TENDENCIA.

"ORQUESTA NUEVO VERSALLES"

DOMINGO 12 DE AGOSTO

22:30 h. MISA y a continuación PROCESIÓN con la imagen de la Virgen de la Lapa por el itinerario de costumbre, acompañado por la ORQUESTA MUSICAL "MAESTRO SORSA" que de JEREZ DE LOS CABALLEROS.

22:30 h. EL GRAN ESPECTÁCULO "CIRCO Y HUMOR A LA FRESCA". Un espectáculo único con actores, humoristas de payaso, equilibristas, acrobacias aéreas y mágicos. Concierto andaluz de teatro profesional. Recorrido por toda España con el apoyo del Ministerio de Cultura y el Ayuntamiento de Alconchel. En avenida de Extremadura.

23:30 h. EN LA PLAZA DE ESPAÑA (TERRERO).

"NUEVO COBALTO SHOW"

02:00 h. FUEGOS ARTIFICIALES Y CHURROS GRATIS. Plaza de España.

26 DE AGOSTO

22:30 h. CINE DE VERANO: Película del Espin Cultural. Gratuito.

26 DE AGOSTO

22:30 h. DÍA DE ALCONCHEL. Organizado por la Asociación Cultural "Amigos de Alconchel". Auditorio Municipal (ver programa aparte).

31 DE AGOSTO

DE 17:00 a 14:00 h. FIESTA FINAL DE LAS ACTIVIDADES "VERANOS DE LA VILLA DE ALCONCHEL". Gran día con muchas sorpresas para los niños y niñas participantes. Plaza Municipal.

- **Estudios sobre el Espárrago y la Tagarnina: diagnóstico y oportunidades en la cadena de Valor (IC Mejora S.L.)**

EL ESPÁRRAGO Y LA TAGARNINA DE ALCONCHEL, DIAGNÓSTICO Y OPORTUNIDADES EN LA CADENA DE VALOR 

El espárrago y la tagarnina de Alconchel,
diagnóstico y oportunidades en la cadena
de valor



	NOMBRE	FECHA
ELABORADO	D. Isidro Carmona Carmona IC MEJORA S.L.	16/diciembre/2016
ENTREGADO A	D. Óscar Díaz Hernández Dña. Mercedes Antúnez González AYTO. DE ALCONCHEL	

- **Acuerdo de colaboración** para la promoción conjunta en ferias de los municipios transfronterizos: Alconchel y Reguengos de Monsaraz.



JOSÉ GABRIEL PAIXAO CALIXTO
Presidente de la Câmara Municipal de Reguengos de Monsaraz

CERTIFICA QUE:

Con el fin del desarrollo turístico y económico del Territorio Alqueva al cual pertenecen las localidades de Alconchel (España) y Reguengos de Monsaraz (Portugal), la Câmara Municipal de Reguengos de Monsaraz determino en el año 2015 participar conjuntamente con el Ayuntamiento de Alconchel en áreas objeto de desarrollo por ambos municipios; CULTURA, TURISMO, GASTRONOMIA, EDUCACIÓN y DEPORTE. Desde la anualidad 2015 y hasta el momento actual se ha participado en los siguientes eventos gestionados por la localidad Alconchel:

- Feria del Esparrago y la Tagarnina: Anualidad 2015, 2016, 2017, 2018 y 2019
- FEMUAL (Feria ganadera y del Turismo): 2015, 2016, 2017, 2018 y 2019
- Zaragutia Mora: 2017, 2018 y 2019

En cada uno de estos eventos el municipio de Reguengos de Monsaraz ha divulgado en el municipio Español sus productos autóctonos y patrimonio arquitectónico.

- Reguengos Ciudad Europea del Vino.
- Artesanos: Productos artesanales
- Stand institucional: Patrimonio arquitectónico y cultural
- Intercambios

Y para que así conste, a los efectos oportunos, firmo la presente certificación en Reguengos de Monsaraz, a veintiuno de Abril de dos mil veinte.

Fdo.



Assinado de forma digital por
JOSÉ GABRIEL PAIXÃO CALIXTO
Dados: 2020.04.24 12:57:12
+01'00"
Versão do Adobe Acrobat Reader:
2020.006.20042

- **Acuerdo con CTAEX** para la investigación y estudios en torno al espárrago y la tagarnina: “Propuesta de productos alimentarios en base a los productos y oportunidades de comercialización”.



PROYECTO:

Propuesta de productos alimentarios en base a espárrago
y tagarnina silvestres

CLIENTE:

Ayuntamiento de Alconchel

Persona de contacto:
Mercedes Antúnez (aedlalconchel@extremaduratrabaja.net)
Óscar Díaz (alcaldia@alconchel.es)

Coordinador de Proyecto: Santiago Ortega (sortega@ctaex.com)
Equipo: Tecnología de los Alimentos

Referencia CTAEX: 121/17
Referencia Expediente: 05/12/2017



Ctra. Villafranco - Balboa Km. 1,2 - 6195 Villafranco del Guadiana - Badajoz
Apdo. de Correos 435 - 06080 - Badajoz - Tfn.: 0034 924 448 077 - Fax.: 0034 924 241 002
ctaex@ctaex.com - www.ctaex.com

- **Hermanamiento con el municipio de Los Barrios, provincia de Cádiz,** el cual también tiene muy presente la tagarnina como producto propio, poniéndolo en valor, entre otras cosas, a través de la denominada “Tagarninada”, celebrada anualmente.



<https://www.facebook.com/areacampdegibraltar/videos/535828097036049/>



<https://regiondigital.com/noticias/badajoz-y-provincia/323309-la-fiesta-de-la-tagarnina-hermana-a-alconchel-badajoz-y-los-barrios-cadiz.html>

- Acuerdos de colaboración entre el Ayuntamiento de Alconchel y las ciudades croatas y convenios con las asociaciones de empresarios de Krasan y Labin, para la promoción de las ferias y los productos de ambos municipios y su comercialización en Croacia y España.



Alconchel y Guernica estrechan lazos con motivo de la visita oficial de una delegación local

Los alcaldes de Alconchel y Guernica han renovado el

compromiso de alianza entre ambas poblaciones con motivo de la celebración de la fiesta 'Último Lunes de Octubre' de la localidad vizcaína.



6. ANEXOS

VIDEOS DE CLAUSURA

<https://fb.watch/FwhppE8235/>

<https://fb.watch/FwhsukdfAz/>

<https://fb.watch/FwhwaqcAW-/>

PAGINA DE FACEBOOK-TODAS LAS FOTOS DEL EVENTO

<https://www.facebook.com/me/>

PRESUPUESTO

C_O_N_C_E_P_T_O_ _D_E_L_ _G_A_S_T_O_S_ _	I_M_P_O_R_T_E_ _
A_L_Q_U_I_L_E_R_ _D_E_ _C_A_R_P_A_ _	9_ _5_0_0_€ _
P_R_O_D_U_C_T_O_S_ _A_U_T_Ó_C_T_O_N_O_S_ _U_T_I_L_I_Z_A_D_O_S_ _ _Y_ _O_T_R_O_ _P_R_D_O_D_U_C_T_O_S_ _P_A_R_A_ _L_A_S_ _ _E_L_A_B_O_R_A_C_I_O_N_E_S_ _	2_ _0_0_0_€ _
U_T_I_L_L_A_J_E_ _(_P_l_a_t_o_s_ _v_a_s_o_s_ _y_ _d_i_f_e_r_e_n_t_e_s_ _ _u_t_e_n_s_i_l_i_o_s_) _	1.8_0_0_€ _
S_E_G_U_R_I_D_A_D_ _Y_ _L_I_M_P_I_E_Z_A_ _	2_ _5_0_0_€ _
P_U_B_L_I_C_I_D_A_D_ _D_E_L_ _E_V_E_N_T_O_ _Y_ _ _P_R_E_S_E_N_T_A_D_O_R_A_ _D_E_L_ _A_C_T_O_ _	4_ _5_0_0_€ _
B_O_D_E_G_A_S_ _(_V_i_n_o_ _m_a_r_i_d_a_j_e_) _	1_ _5_0_0_€ _
C_O_C_I_N_E_R_O_S_ _	4_ _5_0_0_€ _
T_O_T_A_L_ _P_R_E_S_U_P_U_E_S_T_O_ _	26_ _3_0_0_€ _

7. BIBLIOGRAFÍA

- <https://ayuntamientodealconchel.es/feriadelesparragoylatagarnina/la-feria/>
- <https://www.elperiodico.com/es/ocio-y-cultura/20170328/turismo-feria-esparrago-tagarnina-alconchel-5932355>
- <https://www.europapress.es/extremadura/noticia-feria-esparrago-tagarnina-alconchel-espera-recibir-fin-semana-6000-visitantes-20180402113651.html>
- <https://www.hoy.es/prov-badajoz/alconchel-tierra-esparragos-20180408004144-ntvo.html>
- <https://www.rayanos.com/noticias/escapadas/301-alconchel-la-ciudad-del-esparrago-y-la-tagarnina.html>
- http://www.premioconama.org/bo/bancorecursos/banco_imagenes/premios19/inscripciones/25_PROYECTO%20GENERAL.pdf
- https://www.cope.es/emisoras/extremadura/badajoz-provincia/badajoz/noticias/los-esparragos-tagarnina-alconchel-conquistancroacia-20190502_406052
- <https://www.turismoextremadura.com/es/explora/Alconchel/>
- <https://lavozdemoron.es/6-566/>
- <https://www.hoy.es/ensalsa/actualidad/feria-esparrago-tagarnina-alconchel-20230322135225-nt.html>

- <https://www.europapress.es/extremadura/noticia-alconchel-celebra-feria-esparrago-tagarnina-certamenes-cocina-vivo-maridajes-vino-cava-20230322114611.html>
- https://www.ondacero.es/emisoras/extremadura/gente-viajera/gente-viajera-extremadura_20230323641c946f96c07c000192dbc8.html
- <https://www.canalextremadura.es/a-la-carta/el-sol-sale-por-el-oeste/audios/la-feria-del-esparrago-y-la-tagarnina-de-alconchel>
- https://elpais.com/gastronomia/el-comidista/2021/10/07/articulo/1633603639_999507.html
- https://www.uppers.es/salud-bienestar/nutricion/20230530/alimento-campo-visto-mil-veces-super-nutriente_18_09661225.html
- <https://eltrotamantel.es/cardillos-silvestres-o-tagarninas/>
- <https://tastingextremadura.com/tag/esparrago-tagarnina-alconchel/>





XFERIA
del
Espárrago
y la
Tagarnina