



2ª FERIA DEL

# ESPÁRAGO

## BLANCO BEDMAR 2017

**24, 25 y 26**  
de marzo de 2017

### Viernes, 24 de marzo.

Actividades previas.

**-12:00 h.** Programa de radio en directo abierto al público. Presentación de la II Feria del Espárrago.

Intervienen:

Presentador: Manuel Palomo Montoro. Cadena Ser. D. Juan Francisco Serrano Martínez. Alcalde de Bedmar y Garcéz.

M<sup>a</sup> Dolores Sánchez Chamorro. Presidenta de la Asociación de Mujeres "Nuevo Renacimiento" de Bedmar.

Lugar: Plaza del Ayuntamiento.

NOTA: Si el tiempo no lo permitiese, el programa de radio se realizaría en directo y abierto para el público en el Salón de Plenos del Ayuntamiento.

**-20:00 h.** INAUGURACIÓN DE LA II FERIA DEL ESPÁRAGO BLANCO.

Lugar: Edificio de Usos Múltiples C/ Nueva.

Pregonero: D. Francisco Reyes Martínez.

**-21:30 h.** CATERING INAUGURACIÓN. Abierto al público en general. Proyección de Video Promocional de la II Feria del Espárrago Blanco.

Lugar: Plaza del Ayuntamiento.

### Sábado, 25 de marzo.

**-9:00 h.** KDD-BICKE (niños/as y adultos) Inscripción previa.

Salida: Avda. virgen de Cuadros.

Llegada: Avda. Virgen de Cuadros.

Dificultad: Baja

**-12:00 h.** APERTURA DE LA II FERIA DEL ESPÁRAGO BLANCO, por los establecimientos hosteleros de la comarca. Degustaciones varias.

Lugar: Avda. Andalucía.

**-13:00 - 16:00 h.** TALLER GASTROMICO sobre preparaciones con espárrago fresco y en conserva.

Lugar: Caseta Municipal.

Intervienen:

Cocinero: D. Alberto Fernández Fernández.

Restaurante: Casa Herminia. Cabra de Santo Cristo.

Tapa: "Gaspachuelo de caza con yema de espárragos y tartar de trucha". 300 unidades.

Hora: 13:00 h.

Cocinero: Anselmo Juárez

Restaurante: Zeitum. Úbeda

Tapa: "Versión 2017 de unos espárragos con mayonesa". 300 unidades.

Hora: 13:45 h.

Elaboración de diferentes recetas con espárrago blanco a cargo de la Asociación Local de Mujeres "Nuevo Renacimiento". Abierto al Público en general.

Tapa 1: Tortilla de espárragos trigueros. 300 unds.

Tapa 2: Espárragos trigueros al toque picual. 300 unds.

Hora: 14:00 h.

Lugar: Caseta Municipal.

Precio: Gratuito. Hasta fin de existencias. Bebida 1 Euro.

**-16:00h.** TALLER GASTRONÓMICO para niños/as "De la Huerta a la Mesa Saludable".

Cocineros: Sergio Fernández Fernández y Alberto Fernández Fernández.

Lugar: Caseta Municipal. Abierto al público en general. Gratuito.

**-17:00 h.** VISITAS GUIADAS a las instalaciones de

la fábrica de conservas CONGANA. Grupos de 25 personas máx. Inscripciones previas. Macro tour.

**SALIDA DE AUTOBÚS DESDE JAÉN: A las 11:00 h.** Desde el Corte Inglés hasta Bedmar (Parque de la Pililla). Este autobús a las 17:00 h. irá a la fábrica de CONGANA (en Bedmar) y luego al campo de trabajo.

**Regreso: A las 21:00 h.** desde el campo de trabajo a Jaén. Mismo punto (Corte Inglés).

**SALIDA DE AUTOBÚS DESDE BEDMAR:** Parque de la Pililla hasta CONGANA. Desde allí a las 19:00 h. hasta el campo de trabajo.

**Regreso: A las 21:00 h.** desde el campo de trabajo a Bedmar. Mismo Punto (Parque de la Pililla).

**-17:30 h.** Recepción de grupos de visitantes en la explotación agrícola. Explicación de las tareas de cosecha y características del espárrago blanco.

**-18:00 h.** Carrera. Espárrago Color Run.

Salida: Parque de la Pililla.

Recorrido: C/ Camino Viejo, C/ Las Parras, Plaza de España, C/ 1º de Mayo, C/ Linares, C/ Cardenal de la Cueva, C/ Jardines, C/ Alejandro Lucini, C/ Carrehuela, C/ Alfonso Fernández Torres, C/ Nueva, Plaza Constitución y C/ Andalucía. 2 vueltas.

Arcos: 5. Plaza de España, C/1º de Mayo, Cruce entre C/ Alejandro Lucini y C/ Correhuela, C/ Alfonso Fernández Torres y Plaza Constitución.

**-21:00 h - 23:00 h.** Los establecimientos hosteleros ofrecerán a sus clientes tapas especiales.

**-23:00 h.** Fiesta 40 principales.

Lugar: Pililla.

### Domingo, 26 de marzo.

**-12:00 h.** CHARLA-COLOQUIO "Salud-Nutricionista"  
Ponente: Juan José Gaforio Martínez.

Lugar: Centro Cultural "García Lorca"

**-13:00 h.** Showcooking, organizado por ASOSTEL JAÉN. Abierto al Público en general. Gratuito. Hasta fin de existencias.

Cocinero: Pedro Salcedo.

Restaurante: Restaurante Casa Juanito. Baeza

Tapa: Crema de espárragos con tostoncitos y AVOE. 300 unidades.

Hora: 13:00 h.

Cocinero: Juan José Mesa

Restaurante: Restaurante "La Alcuza"

Tapa: "Espárragos en Mar y Tierra". 300 unidades.

Hora: 13:45 h.

**-14:30 h.** Comida Popular (andrajos con espárragos)  
Elaborado por: Asociación de Mujeres "Nuevo Renacimiento" de Bedmar.

Lugar: Plaza de España.

Precio: Gratuito. Hasta fin de existencias. Bebida 1 Euro.