



XIV JORNADAS TRANSFRONTERIZAS DEL

GURUMELO

Las inscripciones para las salidas al campo y las catas gastronómicas se realizarán a través de:

www.villanuevadelfresno.es

Durante todas las jornadas habrá un espacio habilitado para **ACTIVIDADES INFANTILES**, sito en la Plaza de España, junto a la Carpa Central.

Más información en el stand de Villanueva del Fresno, en la carpa central.



[jornadatransfronterizasgurumelo](https://www.facebook.com/jornadatransfronterizasgurumelo)

Organiza

Excelentísimo Ayuntamiento de
VILLANUEVA DEL FRESNO



VILLANUEVA DEL FRESNO

35.000 hectáreas de
NATURALEZA Y HOSPITALIDAD

villanuevadelfresno.es

Patrocina



Colabora



ASOCIACIÓN MICOLÓGICA
LA PONDEROSA



SOCIEDAD MICOLÓGICA
EXTREMEÑA



COFRADÍA EXTREMEÑA
DE GASTRONOMÍA



Wifi gratuita en todo el recinto

Exposiciones
Ponencias Micológicas
Catas y Degustaciones
Recogida de Setas
Talleres Artesanales
Animación de Calle
y mucho más...

20, 21, 22
Marzo 2020

FIESTA DE INTERÉS
TURÍSTICO REGIONAL

VIERNES 20 DE MARZO

18:00h. INAUGURACIÓN OFICIAL

Lugar: Carpa Central.

18:30h. ENTREGA DE PREMIOS

Concursos de Pintura, Fotografía y Poesía.

Lugar: Carpa Central.

18:45h. RECORRIDO INSTITUCIONAL

18:45h. TALLER INFANTIL DE PORTALÁPICES

A cargo del Grupo “SAFIDE”. Lugar: Zona Infantil.

20:30h. ACTUACIÓN MUSICAL

Dña. **Celia Romero**, la ganadora más joven de la historia de la Lámpara Minera en la modalidad de cante del Festival Internacional de Cante de Las Minas de La Unión.

Lugar: Salón de Actos.

23:00h. ACTUACIÓN MUSICAL

Grupo extremeño-andaluz **Divan Du Don**, participantes en importantes festivales como el ViñaRock, ArenalSound o Extremúsika. En el 2.019 han publicado su último disco “**Malabares**”.

Lugar: Salón de Actos.

00:30h. CIERRE DE LA JORNADA

SÁBADO 21 DE MARZO

9:30h. PONENCIA MICOLÓGICA

“*Descubrimientos recientes y llamativos de setas curiosas en España*” a cargo de D. Javier Marcos Martínez, Licenciado en Biología y Bioquímica, con Máster en Agrobiotecnología por la Universidad de Salamanca. Experto Botánico y Micólogo.

Lugar: Carpa Central

10:30h. SALIDA AL CAMPO

Ruta guiada por miembros de la Sociedad Micológica Extremeña. Salida desde el Centro de Interpretación de la Naturaleza (Ctra. Portugal s/n, junto al Parque del Colegio y el Cuartel de la Guardia Civil).

Inscripciones hasta completar plazas en www.villanuevadelfresno.es

Posterior **EXPOSICIÓN Y CLASIFICACIÓN DE SETAS** por miembros de la Sociedad Micológica Extremeña y de la Asociación Micológica “*La Ponderosa*” de Villanueva del Fresno.

Lugar: Stand Asociación Micológica “*La Ponderosa*”

12:30h. TALLER INFANTIL DE PIOJOS Y LLAVEROS

A cargo de “SAFIDE”. Lugar: Zona Infantil.

12:30h. CATA DE VINO PORTUGUÉS

A cargo de Dña. Teresa Caeiro, de la bodega “*Gerações da Talha*” de Vila de Frades (Portugal). La empresa es una pequeña bodega del Siglo XVIII que sigue produciendo vino de forma artesanal en tinajas de barro.

Inscripciones hasta completar plazas en www.villanuevadelfresno.es.

Lugar: Carpa Central.

14:00h. TALLER DE COCINA EN VIVO

SHOW COOKING a cargo del Chef D. Tomás Carbonero Caraballo, Técnico Superior en Hostelería y Turismo, Profesor de Cocina y Docente en A.F.A.P., que nos deleitará con un RISSOTO IBÉRICO CON GURUMELLOS, ALIOLI AHUMADA Y ESCAMAS DE PIMENTÓN “*La Chinata*”, que podrá ser degustado por todos los asistentes.

Lugar: Área de Cocina en Vivo (Carpa Central)

16:00h. CATA DE CHOCOLATE Y MACARONS PORTUGUESES

A cargo del Profesor D. Artur Marcos, de la empresa Doces Enkantus, de Faro (Portugal) que nos ofrecerá una degustación de sus famosos macarons de merengue y almendra de varios sabores y de fruta bañada en chocolate de sus fondues. Inscripciones hasta completar plazas en www.villanuevadelfresno.es. Lugar: Carpa Central.

16:30h. TALLER INFANTIL DE PINTACARAS

A cargo de “SAFIDE”. Lugar: Zona Infantil.

17:30h. PONENCIA MICOLÓGICA

“*Setas medicinales en Extremadura, descubriendo sus propiedades*”, a cargo de D. Jesús Crespo Martín, Veterinario y miembro de la Sociedad Micológica Extremeña y de la Asociación Micológica “*La Ponderosa*” de Villanueva del Fresno.

Lugar: Carpa Central

18:30h. ACTUACIÓN

Animación de calle a cargo de la compañía La Escalera de Tijera, con su espectáculo de calle Dioses y Monstruos.

Lugar: Junto a la Carpa Central.

19:00h. TALLER DE COCINA EN VIVO

SHOW COOKING a cuatro manos a cargo del Chef extremeño D. Pepe Valadés, Gerente del Catering Via de la Plata y premio a la Mejor Tapa Extregusta 2.016 y el Chef portugués D. Miguel Picado, especialista en fusión gastronómica de cocina portuguesa y española. Nos cocinarán una “*FEIJOADA*” DE GURUMELLOS ACOMPAÑADA DE TORTILLA IBÉRICA DE GURUMELLOS, que podrá ser degustado por todos los asistentes. Lugar: Área de Cocina en Vivo (Carpa Central)

20:30h. CATA DE CAVA EXTREMEÑO

A cargo de la Sumiller Dña. Catalina Bustillo, de la empresa Cata con Cati, que nos trae diferentes variedades de cava de las Bodegas Romale de Almendralejo, que forman parte de la Denominación de Origen del Cava Extremeño desde el año 2.006. Inscripciones hasta completar plazas en www.villanuevadelfresno.es. Lugar: Carpa Central.

21:00h. CIERRE DE LA JORNADA

DOMINGO 22 DE MARZO

10:00h. SALIDA AL CAMPO

Salida desde el Centro de Interpretación de la Naturaleza (Ctra. Portugal s/n, junto al Parque del Colegio y el Cuartel de la Guardia Civil)

Inscripciones hasta completar plazas en www.villanuevadelfresno.es

11:30h. TALLER INFANTIL DE GLOBOFLEXIA

A cargo de “SAFIDE”. Lugar: Zona Infantil.

12:00h. CATA DIDÁCTICA DE CERVEZA ARTESANA

A cargo de D. Carlos J. Vivas Vivas, de la empresa VSentidos Catas. Campeón de Extremadura Sumiller y Semifinalista del campeonato al mejor Sumiller de España 2.014, 2.016 y 2.018. Realizará una cata formativa para comparar la cerveza artesana con la industrial y otra de cerveza artesana con sabor a frambuesa. Inscripciones hasta completar plazas en www.villanuevadelfresno.es.

Lugar: Carpa Central

13:00h. ANIMACIÓN DE CALLE

A cargo de la Banda Municipal de Música.

13:30h. EXPOSICIÓN Y CLASIFICACIÓN DE SETAS

Por miembros de la Sociedad Micológica Extremeña y de la Asociación Micológica “*La Ponderosa*” de Villanueva del Fresno.

Lugar: Stand Asociación Micológica “*La Ponderosa*”

14:00h. TALLER DE COCINA EN VIVO

A cargo del Chef extremeño, D. Antonio Granero, asiduo a nuestras Jornadas, conocido especialmente por su trabajo en Canal Extremadura y ganador de tres ediciones del Campeonato Regional de Cocineros de Extremadura, entre otros. En esta ocasión realizará la receta HUEVO POCHÉ CON SALTEADO DE GURUMELO Y JAMÓN IBÉRICO EN SALSA DE TRUFA Y UN ARROZ CON GURUMELLOS Y RABO DE TORO que podrá ser degustado por todos los asistentes.

Lugar: Área de Cocina en Vivo (Carpa Central).

16:00h. CATA DE BOMBONES CON SABOR A GURUMELO Y MERMELADA CON GURUMELLOS

A cargo de D. Pedro Amaral, de la empresa Adega Rural, de Cuba (Portugal). Inscripciones hasta completar plazas en www.villanuevadelfresno.es. Lugar: Carpa Central

17:00h. TALLER INFANTIL DE SLINE

A cargo de “SAFIDE”. Lugar: Zona Infantil.

17:30h. CATA DE TÉCULA MÉCULA

A cargo de D. José Fuentes de la empresa oliventina Casa Fuentes, negocio local con más de 70 años de historia y tradición en la elaboración de productos de panadería y pastelería fina. Inscripciones hasta completar plazas en www.villanuevadelfresno.es

18:15h. ANIMACIÓN DE CALLE

Pasacalles temático cargo de la empresa extremeña *SAMARKANDA*”. Espectáculo “*Los sueños de Hércules*”. Lugar: Plaza de España.

19:00h. CLAUSURA DE LAS JORNADAS