

PROGRAMA DE ACTIVIDADES

05 JUNIO.

- 19:00h.** - Inauguración de la II Feria Saborea La Solana y reconocimiento a las Queserías de la localidad por su labor en estos años.
Actuación de la Agrupación folclórica Rosa del Azafrán.
- 19:30h.** - Master Class impartida por Rocío Marquina (Mejor pizzera del mundo) del restaurante Marquinetti.
- 20:00 h.** - Zona artesanía, Se llevará a cabo un taller artesano gratuito impartidos por Crimancha. (*apuntarse en la oficina de turismo o en el stand de Crimancha*)
- 20:30h.** - Actuación de distintos talleres de la U.P. de La Solana.
- 20:30h.** - "Cocina Inclusiva" dirigida a centros y asociaciones de personas con discapacidad. Se llevará a cabo una receta adaptada y en formato de lectura fácil.
- 22:00h.** - Actuación musical del grupo "Los Grajos".

06 JUNIO.

- 10:00h.** - Talleres para centros educativos con charla sobre la alimentación saludable impartida por María José Salcedo Gómez Pimpollo (Monitora de la Universidad Popular de La Solana). A continuación desayuno saludable.
- 11:00h.** - Se llevará a cabo cuatro Talleres gratuitos en la zona de artesanía para los centros educativos impartidos por Crimancha. (*Apuntarse en los centros educativos*)
- 19:00h.** - Apertura Feria. -Espectáculo Infantil "La Chef Pipa"
- 20:00h.** - Master Class Gastronomía dirigida por el Mirador de La Mancha, la tapa ganadora en Madrid Fusión como la mejor tapa de España.
- 20:45h.** - Zona artesanía, Se llevará a cabo dos talleres artesanos gratuitos impartidos por Crimancha (*apuntarse en la oficina de turismo o en el stand de Crimancha*)
- 21:30h.** - Actuación de escuela de baile y danza Alba del Rocío.
- 22:00h.** - Cata comentada de la COOPERATIVA SANTA CATALINA.
- 23:00h.** - Telonera Ana María De Dios y a continuación Concierto en lugares emblemáticos por la diputación provincial de Ciudad Real con Melody de su gira "Esa Diva".
- 1:30h.** - Dj's Locales hasta cierre de Feria.

TALLERES Y SHOW COOKING PREVIA INSCRIPCIÓN EN LA OFICINA DE TURISMO

Degustaciones a partir de 1€ (A pagar en el propio Stand además de los productos que deseen al precio determinado)
En los talleres artesanos se trabajarán distintos materiales y técnicas, para que desde pequeños puedan desarrollar su creatividad y los trabajos realizados se lo puedan llevar a casa. Todos los participantes podrán participar de forma gratuita.

Feria II Saborea La Solana

07 JUNIO.

- 12:15h.** - Apertura Feria. Show cooking de Taco Relleno Mexicano a la Manchega, realizado por KurvinasKitchen.
- 12:30h.** - Zona artesanía, Se llevará a cabo dos talleres artesanos gratuitos impartidos por Crimancha (*apuntarse en la oficina de turismo o en el stand de Crimancha*)
- 13:00h.** - Cata comentada por BODEGAS ROMERO DE ÁVILA.
- 18:30h.** - Apertura Feria. Ponencia Estrella Michelín con AOVE Premium "La Senda de Oro", ofrecida por Miguel Ángel Expósito del Restaurante Estrella Michelín Retama (La Caminera).
- 19:45h.** - Master Class Víctor García Abadillo, Jefe de Pastelería del Restaurante Estrella Michelín RavioXO de Dabiz Muñoz.
- 20:00h.** - Zona artesanía, Se llevará a cabo dos talleres artesanos gratuitos impartidos por Crimancha (*apuntarse en la oficina de turismo o taquillas feria*)
- 21:00h.** - Cata comentada a cargo de BODEGA VERA DEMARA.
- 21:15h.** - Actuación Musical de la Agrupación "Amigos de la Música".
- 21:45h.** - Master Class y Cata de cócteles, llevada a cabo por Alvaro Rosmarinno, fundador de Querida Patro y Bodegas Romero de Ávila.
- 22:30h.** - Actuación Musical a cargo de "El Señor Aliaga", gran fiesta Indie.
- 1:00h.** - Fiesta de Dj's locales hasta cierre de Feria.

08 JUNIO.

- 8:30h.** - Ruta de senderismo organizada por La Solana camina. Dirección ruta de los chozos y de vuelta, desayuno en la feria de tortas con chocolate ofrecidas por la Hermandad de San Sebastián.
- 12:00h.** - Apertura Feria. Cata comentada con Cortador de Jamón, ofrecida por Restaurante Jamón Spain y AOVE Premium "La Senda de Oro".
- 13:00h.** - Zona artesanía, Se llevará a cabo un taller artesano gratuito impartidos por Crimancha (*apuntarse en la oficina de turismo o stand de Crimancha*)
- 13:00h.** - Master Class a cargo de José Manuel del restaurante La Casota.
- 14:00h.** - Charanga mecánica con castillos hinchables.
- 17:00h.** - Cierre de Feria Agroalimentaria.

NOTA:

- Solo se podrá servir vino en el catavinos oficial.
- Prohibida la entrada a menores de 12 años sin acompañante.
- Prohibido servir a los menores de 18 años: vino, cerveza o cualquier bebida con alcohol.

ENTRADA GRATUITA

Precio Catavino: 1,50 €