

PROGRAMACIÓN

sábado, 13 de abril

9:30 h.- 40º CONCURSO DE VINOS EMBOTELLADOS. Especialidades: blanco, rosado, tinto joven y tinto envejecido en madera. En el centro ocupacional Francisco Asuar. Julia Marín Expósito presidente de la Asociación Extremeña de Enólogos.

11:00 h.- 9ª CATA POPULAR DE VINOS EMBOTELLADOS. En el Centro de Interpretación Francisco de Zurbarán. (Plaza Constitución).

viernes, 3 de mayo

13:30 h. INAUGURACIÓN DE LA 20ª FERIA MULTISECTORIAL DE LA EMPRESA Y ASOCIACIONES.

Sábado, 4 de mayo

9:00 h. 23ª CARRERA DE GALGOS en la Finca de los Castillejos. Entrega de Premios en el Recinto Ferial el día de la Chanfaina. Cartel propio.

10:30 h. ELIMINATOR INFANTIL SOLIDARIO EN BICICLETA. Organizado por el club cicloturista Zurbarán Fuentecanto Bike. Lugar: Calle Ancha. Cartel propio

13:00 h. 7º CONCURSO NACIONAL CORTADORES JAMÓN IBÉRICO DE EXTREMADURA. Lugar: Bar Salón Multiusos de la Feria Multisectorial de la Empresa y Asociaciones.

13:30 h. DEGUSTACIÓN DE LOS PRODUCTOS DE LA MATANZA DIDÁCTICA celebrada en Febrero, en el stand de la asociación de la tercera edad.

domingo, 5 de mayo

DÍA DE LA CHANFAINA

A las 8:00 h. Pueden pasar las peñas a retirar la leña, así como el mandil y la cerveza que donan las casas comerciales García Mimbrero y Escudero Venta y Distribución. Lugar: nave recinto ferial.

10:00 h. No se permitirá la entrada de vehículos en el recinto.

10:30 h. El jurado pasará por las peñas para puntuar las presentaciones.

7concurso nacional cortadores jamón ibérico de extremadura

El presidente del jurado será D. Quin Márquez Durán (*original de Fuente de Cantos*), propietario del “**Quin de la Bocatería**” (Barcelona), colaborador en asesoramiento de Restaurantes españoles en Hong Kong, Shangay, Pekín, Singapur y participe en el espacio gastronómico “Gastrojoy” Taiwan.

11.00 h. Muestra de Esquileo radicional a tijera.

11:30 h. Ofrenda del Cordero junto al salón multiusos.

12:00 h. Comienzo del 48 concurso de la Chanfaina.

12:00 h. Actuación del grupo folklórico “*La Encina*” de Olivenza.

De 13:00 a 16:00 h. Degustación de la Chanfaina elaborada por el Ayuntamiento en la nave bar situada en el Recinto Ferial. Coste: 2€ plato de Chanfaina, pan y cerveza.

13:45 h. Finalización del tiempo para la preparación de las Chanfainas.

16:30 h. (Aproximadamente). Entrega de premios.

Este año la placa al pastor mas mayor será para D. Ramón Moreno Sanvicente.

22:00 h. Clausura de la feria de muestras.

Horario de visitas a los stands:

Viernes: de 13:30 a 20:30 h.

Sábado: de 11:00 a 20:30 h.

Domingo: de 10:00 a 20:30 h.

Notas importantes:

DOMINGO, a partir de las 14.00 h. - DEGUSTACIÓN DE CORDERO DE EXTREMADURA IGP CORDEREX asado al carbón de encina (Domingo en el Recinto Ferial a partir de las 14:00 horas).

El asado de los corderos certificados bajo IGP CORDEREX es todo un espectáculo. Las canales de los corderos se asan abiertas sobre carbón de encina durante aproximadamente 5 h. El cocinado es a fuego lento con su propio jugo, logrando que la carne quede especialmente tierna, muy jugosa y deliciosa.

La recaudación será a beneficio de Cruz Roja Fuente de Cantos.

Durante el fin de semana **no se podrá circular** por la calle Manuel Yerga Lancharro. El domingo, se podrá acceder al recinto en coche para llevar y sacar los utensilios de cada peña, dicha calle tendrá un solo sentido en la circulación. Se accederá por la calle Guadalcanal y se saldrá por la calle Martínez. Rogamos a los conductores paciencia en las horas punta de dicho día.

FIESTA DE INTERÉS TURÍSTICO REGIONAL

48 FIESTA DE LA CHANFAINA

3, 4 y 5 DE MAYO 2019

7º Concurso Nacional de corte de Jamón Ibérico de Extremadura
Degustación gastronómica de Cordero IGP CORDEREX asado al carbón de encina
XX Feria Multisectorial de la Empresa y Asociaciones
Gastronomía-actividades-vehículos-artesanía-maquinaria agrícola-cata populares de vino
40º Concurso de Vinos de Extremadura

