

<b>Viernes, 10 de mayo 2024</b>	
11.00 h.	Desayuno artesano con Oleolatte de Cafés Aruba de A Coruña, pan de Carballo y queso mouro de Campo Capela de A Capela.
	<b>Lugar: Stand de A CORUÑA D23</b>
11:00 -13:00 h.	<p><b><u>Productos de nuestra tierra: El embutido</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Longaniza de Pascua, Requena.</li> <li>• Blanquet de la Vega</li> <li>• Cocas de la Marina alta, Denia.</li> </ul> <p>Todas las degustaciones estarán maridadas con vinos valencianos y los dulces con cava y herberos de la Sierra de Mariola.</p>
	<b>Lugar: Stand Comunitat Valenciana C11</b>
11:00 -13:00 h.	Taller de Talos
	<b>Lugar: Zona Txotx Experience C30</b>
11:30 h.	Catas "No catas", con una duración de 20 minutos, para unas 10/12 personas. Se probarán 2 vinos. A todos los asistentes se les regalará una copa rotulada con "Huesca La magia del Vino, Somontano". (ASOC. PARA LA PROMOCIÓN TURISTICA DEL SOMONTANO).
	<b>Lugar: Stand de Huesca C16</b>
12.00-13.00 h.	Levantamiento y lanzamiento de fardo / Levantamiento de piedra
	<b>Lugar: Zona Txotx Experience / Deporte Rural A10</b>
13:00 h.	Degustación de navajas a la plancha de Mariscos de Barallobre.
	<b>Lugar: Stand de A CORUÑA D23</b>
13:00 h.	Degustación Vino DOP Condado de Huelva y Jamón DOP Jabugo
	<b>Lugar: Stand de Huelva D14</b>
13:00-16:00 h.	<p><b><u>Nuestro producto estrella: los arroces</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Paella Valenciana</li> <li>• Caldereta alicantina de arroz negro</li> </ul> <p>Maridado con vinos valencianos.</p>
	<b>Lugar: Stand Comunitat Valenciana C11</b>
13:30 h.	Presentación Riotinto Experience y Marte en la Tierra, a cargo del Parque Minero de Riotinto.
	<b>Lugar: Stand de Huelva D14</b>
13:15 -14:15 h.	TrikiTrixa

	<b>Lugar: Zona TXOTX EXPERIENCE</b>
<b>14:00 h.</b>	Showcooking a cargo de NAIR GONZÁLEZ VARELA del Rest. MUELLE 43 de Mugaridos.  <b>PLATOS:</b> Pulpo a la mugardesa / Caldeirada de merluza de Cedeira / crema fría de café arábica 100% de Cafés Aruba de A Coruña.
	<b>Lugar: Stand de A CORUÑA D23</b>
<b>15.00 h.</b>	Degustación de vieiras de Mariscos de Barallobre.
	<b>Lugar: Stand de A CORUÑA D23</b>
<b>16:00 h.</b>	Showcooking a cargo de NAIR GONZÁLEZ VARELA del Rest. MUELLE 43 de Mugaridos.  <b>PLATOS:</b> Pulpo a la mugardesa / Caldeirada de merluza de Cedeira / crema fría de café arábica 100% de Cafés Aruba de A Coruña.
	<b>Lugar: Stand de A CORUÑA D23</b>
<b>17:00h.</b>	Catas “No catas”, con una duración de 20 minutos, para unas 10/12 personas. Se probarán 2 vinos. A todos los asistentes se les regalará una copa rotulada con “Huesca La magia del Vino, Somontano”. (ASOC. PARA LA PROMOCIÓN TURISTICA DEL SOMONTANO).
	<b>Lugar: Stand de Huesca C16</b>
<b>17:00h.</b>	Catas Txakoli
	<b>Lugar: Stand de Diputación Foral de Bizkaia H42</b>
<b>17:00 -19:00 h.</b>	<b>Dulces valencianos:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Coca de llanda de taronja</li> <li>• Toñas de Benejúzar</li> <li>• Horchata de Alboraya con Fartons</li> </ul> <p>Maridados con cava y herberos de la Sierra de Mariola.</p>
	<b>Lugar: Stand Comunitat Valenciana C11</b>
<b>17:00 -19:00 h.</b>	Taller de Talos
	<b>Lugar: Zona Txotx Experience C30</b>
<b>18:00 h.</b>	

	Presentación y degustación de <b>QUESO GALMESÁN</b> . (Premio Super Oro en los World Cheese Awards 2023)
	<b>Lugar: Stand de A CORUÑA D23</b>
<b>18:00 h.</b>	Presentación de la técnica de pintar con vino y el taller que tendrán que realizar los asistentes para pintar su punto de libro.
	<b>Lugar: Stand de BARCELONA askoz ere gehiago da D16</b>
<b>18:00h.</b>	Catas Txakoli
	<b>Lugar: Stand de Diputación Foral de Bizkaia H42</b>
<b>18:30 h.</b>	Catas “No catas”, con una duración de 20 minutos, para unas 10/12 personas. Se probarán 2 vinos. A todos los asistentes se les regalará una copa rotulada con “Huesca La magia del Vino, Somontano”. (ASOC. PARA LA PROMOCIÓN TURISTICA DEL SOMONTANO).
	<b>Lugar: Stand de Huesca C16</b>
<b>19:00-20:00 h.</b>	Concierto Pop/Rock: Grupo LA CARROCERIA: Homenaje a los Guateques
	<b>Lugar: Zona Txotx Experience / Escenario</b>

## DURANTE LOS TRES DÍAS: Sorteos, degustaciones...

### **Stand PORTO E NORTE B16::**

Promoción del **Municipio Maia**, reforzando la difusión de los principales productos turísticos, como el deporte, las rutas y la naturaleza.

Degustación de sus delicias gastronómicas, como Biscoitos da Maia; Galletas de cebolla; Pan Dulce Maiato; Papas de Nabiça, Bacalhau à Lidador, Cabrito à Maiata y Bola de Cebola.

### **Stand COSTA BRAVA Y PIRINEU DE GIRONA E18**

**COSTA BRAVA y EL PIRINEO DE GIRONA** ofrecerá la siguiente actividad el Sábado y Domingo:

#### **Proyecto Inside CB&GP quiz**

Inside Costa Brava y Pirineo de Girona quiz es una producción interactiva. Se quiere promocionar la variedad de posibilidades y formas de hacer turismo que ofrecen los destinos gerundenses.

El proyecto se presenta en un cubo de 33 m<sup>3</sup> y permite ofrecer una sesión de diez o treinta minutos (versión completa). Parte de la idea de simular un concurso en el que la audiencia debe responder a una serie de preguntas utilizando los diferentes sentidos. El usuario debe utilizar la vista, el oído y el olfato para responder a las diferentes preguntas relacionadas con el destino y su oferta turística. Las preguntas están

relacionadas con vídeos (imagen y voz) que desarrollan las respuestas. Los contenidos presentan el destino desde diferentes ámbitos y se centran en los tres productos turísticos estratégicos del destino: cultura, naturaleza y enogastronomía.

Inside Costa Brava y Pirineo de Girona quiz es una actividad gratuita, itinerante y que se encuentra disponible en cuatro idiomas para que pueda ser fácilmente exportable. Está dirigida a grupos reducidos de seis personas como máximo para fomentar la participación.

Se trata de pases de 20 minutos para unidades de 4 a 6 personas cada una.

- Degustaciones de vino D.O Empordà los tres días de feria.

**Stand de ARAGÓN C12:**

- Rutas del vino: Catas de vino  
 "Sabor y Tradición: Taller de Cortador de Jamón en Teruel.
- Espacios naturales protegidos de Aragón, senderismo y montaña segura.  
 "Apicultura pirenaica" Taller de Introducción a la apicultura.

**Stand GALICIA D22:**

Espacio/obrador y exposición de una artesana *collareira*, Montse Betanzos, perteneciente a Artesanía de Galicia, una muestra de piezas realizadas con conchas marinas, siguiendo la tradición de muchas generaciones de mujeres en las Rías Baixas y, especialmente, en el Grove (Isla de A Toxa).

**Stand ESCUELA VASCA DE PARAPENTE F32 A**

*Simulador de Parapente*

**EL PROGRAMA ESTA SUJETO A POSIBLES CAMBIOS.**

**Sábado, 11 de mayo 2024**

<b>11.00 h.</b>	Desayuno artesano con Oleolatte de Cafés Aruba de A Coruña, pan de Carballo y queso mouro de Campo Capela de A Capela.
	<b>Lugar: Stand de A CORUÑA D23</b>
<b>11:00-13:00 h.</b>	<p><b><u>Productos de nuestra tierra: Los quesos</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tosta de blanco y negro.</li> <li>• "Figatells" de Oliva.</li> </ul> <p>Maridado con vinos valencianos.</p>
	<b>Lugar: Stand Comunitat Valenciana C11</b>

11:00-13:00 h.	Taller de Talos
	<b>Lugar: Zona Txotx Experience C30</b>
11:00-13:00 h.	Aizkora / Levantamiento de piedra
	<b>Lugar: Zona Txotx Experience / Deporte Rural A10</b>
11:30 h.	Presentación de la técnica de pintar con vino y el taller que tendrán que realizar los asistentes para pintar su punto de libro.
	<b>Lugar: Stand de BARCELONA askoz ere gehiago da D16</b>
11:30 h.	Catas "No catas", con una duración de 20 minutos, para unas 10/12 personas. Se probarán 2 vinos. A todos los asistentes se les regalará una copa rotulada con "Huesca La magia del Vino, Somontano". (ASOC. PARA LA PROMOCIÓN TURISTICA DEL SOMONTANO).
	<b>Lugar: Stand de Huesca C16</b>
12:00-14:00 h.	Diferentes personajes vestidos de época promocionaran el Modernismo de la demarcación de Barcelona en el marco de la feria.
	<b>Lugar: Stand de BARCELONA askoz ere gehiago da D16</b>
13.00 h.	Demostración gastronómica regional y su relación con la dieta mediterránea.
	<b>Lugar: Stand de TURISMO ALGARVE A11</b>
13:00 h.	Degustación de navajas a la plancha de Mariscos de Barallobre.
	<b>Lugar: Stand de A CORUÑA D23</b>
13:00-16:00 h.	<p><b><u>Nuestro producto estrella: los arroces.</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Arroz al horno (en paella)</li> <li>• Arroz meloso de naranja, calabaza, costillas y habas (típico de Tavernes de la Valldigna, Restaurante San Bernardo).</li> </ul> <p>Maridado con vinos valencianos.</p>
	<b>Lugar: Stand Comunitat Valenciana C11</b>
13:15-14:15 h.	Triki Trixa
	<b>Lugar: Zona TXOTX EXPERIENCE</b>

<b>14:00 h.</b>	<p>Showcooking a cargo de NAIR GONZÁLEZ VARELA del Rest. MUELLE 43 de Mugardos.</p> <p><b>PLATOS:</b> Pulpo a la mugardesa / Caldeirada de merluza de Cedeira / crema fría de café arábica 100% de Cafés Aruba de A Coruña.</p>
	<b>Lugar: Stand de A CORUÑA D23</b>
<b>15:00 h.</b>	Degustación de vieiras de Mariscos de Barallobre.
	<b>Lugar: Stand de A CORUÑA D23</b>
<b>16.00 h.</b>	<p>Showcooking a cargo de NAIR GONZÁLEZ VARELA del Rest. MUELLE 43 de Mugardos.</p> <p><b>PLATOS:</b> Pulpo a la mugardesa / Caldeirada de merluza de Cedeira / crema fría de café arábica 100% de Cafés Aruba de A Coruña.</p>
	<b>Lugar: Stand de A CORUÑA D23</b>
<b>17:00 h.</b>	Catas “No catas”, con una duración de 20 minutos, para unas 10/12 personas. Se probarán 2 vinos. A todos los asistentes se les regalará una copa rotulada con “Huesca La magia del Vino, Somontano”. (ASOC. PARA LA PROMOCIÓN TURISTICA DEL SOMONTANO).
	<b>Lugar: Stand de Huesca C16</b>
<b>17:00-18:00 h.</b>	Levantamiento de yunque / Transporte de Txingas / Aizkora
	<b>Lugar: Zona Txotx Experience / Deporte Rural A10</b>
<b>17:00-19:00 h.</b>	<p><b>Dulces valencianos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Almojabanas la Vega Baja</li> <li>• Buñuelos de calabaza</li> <li>• Horchata de Alboraya con Fartons</li> </ul> <p>Maridados con cava y herberos de la Sierra de Mariola</p>
	<b>Lugar: Stand Comunitat Valenciana C11</b>
<b>17:00-19:00 h.</b>	Taller de Talos
	<b>Lugar: Zona Txotx Experience C30</b>
<b>18.00 h.</b>	<p>Presentación y degustación de QUESO GALMESÁN.</p> <p>(Premio Super Oro en los World Cheese Awards 2023)</p>

	<b>Lugar: Stand de A CORUÑA D23</b>
<b>18:30 h</b>	Catas “No catas”, con una duración de 20 minutos, para unas 10/12 personas. Se probarán 2 vinos. A todos los asistentes se les regalará una copa rotulada con “Huesca La magia del Vino, Somontano”. (ASOC. PARA LA PROMOCIÓN TURISTICA DEL SOMONTANO).
	<b>Lugar: Stand de Huesca C16</b>
<b>19:00-20:00h.</b>	<i>Concierto Pop/Rock: Grupo LA CARROCERIA: Grandes Éxitos Internacionales 70-80</i>
	<b>Lugar: Zona Txotx Experience / Escenario</b>

## DURANTE LOS TRES DÍAS: Sorteos, degustaciones...

### **Stand PORTO E NORTE B16::**

Promoción del **Municipio Maia**, reforzando la difusión de los principales productos turísticos, el deporte, las rutas y la naturaleza.

Degustación de sus delicias gastronómicas, como Biscoitos da Maia; Galletas de cebolla; Pan Dulce Maiato; Papas de Nabiça, Bacalhau à Lidador, Cabrito à Maiata y Bola de Cebola.

### **Stand COSTA BRAVA Y PIRINEU DE GIRONA E18**

**COSTA BRAVA y EL PIRINEO DE GIRONA** ofrecerá la siguiente actividad el Sábado y Domingo:

#### **Proyecto Inside CB&GP quiz**

Inside Costa Brava y Pirineo de Girona quiz es una producción interactiva. Se quiere promocionar la variedad de posibilidades y formas de hacer turismo que ofrecen los destinos gerundenses.

El proyecto se presenta en un cubo de 33 m<sup>3</sup> y permite ofrecer una sesión de diez o treinta minutos (versión completa). Parte de la idea de simular un concurso en el que la audiencia debe responder a una serie de preguntas utilizando los diferentes sentidos. El usuario debe utilizar la vista, el oído y el olfato para responder a las diferentes preguntas relacionadas con el destino y su oferta turística. Las preguntas están relacionadas con vídeos (imagen y voz) que desarrollan las respuestas. Los contenidos presentan el destino desde diferentes ámbitos y se centran en los tres productos turísticos estratégicos del destino: cultura, naturaleza y enogastronomía.

Inside Costa Brava y Pirineo de Girona quiz es una actividad gratuita, itinerante y que se encuentra disponible en cuatro idiomas para que pueda ser fácilmente exportable. Está dirigida a grupos reducidos de seis personas como máximo para fomentar la participación.

Se trata de pases de 20 minutos para unidades de 4 a 6 personas cada una.

- Degustaciones de vino D.O Empordà los tres días de feria.

### **Stand de ARAGÓN C12:**

- Rutas del vino: Catas de vino  
 "Sabor y Tradición: Taller de Cortador de Jamón en Teruel.
- Espacios naturales protegidos de Aragón, senderismo y montaña segura.  
 "Apicultura pirenaica" Taller de Introducción a la apicultura.

**Stand GALICIA D22:**

Espacio/obrador y exposición de una artesana *collareira*, Montse Betanzos, perteneciente a Artesanía de Galicia, una muestra de piezas realizadas con conchas marinas, siguiendo la tradición de muchas generaciones de mujeres en las Rías Baixas y, especialmente, en el Grove (Isla de A Toxa).

**Stand ESCUELA VASCA DE PARAPENTE F32 A**

*Simulador de Parapente*

**EL PROGRAMA ESTA SUJETO A POSIBLES CAMBIOS.**

**Domingo, 12 de mayo 2024**

<b>11.00 h.</b>	Desayuno artesano con Oleolatte de Cafés Aruba de A Coruña, pan de Carballo y queso mouro de Campo Capela de A Capela.
	<b>Lugar: Stand de A CORUÑA D23</b>
<b>11:00-13:00 h.</b>	<b>Productos de nuestra mar: Salazones</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tosta mojama con aceite AOVE.</li> <li>• Coques a la calfó con titaina y anchoas.</li> </ul> Maridado con vinos valencianos.
	<b>Lugar: Stand Comunitat Valenciana C11</b>
<b>11:00-13:00 h.</b>	<i>Taller de Talos</i>
	<b>Lugar: Zona Txotx Experience C30</b>
<b>11:30 h.</b>	Catas "No catas", con una duración de 20 minutos, para unas 10/12 personas. Se probarán 2 vinos. A todos los asistentes se les regalará una copa rotulada con "Huesca La magia del Vino, Somontano". (ASOC. PARA LA PROMOCIÓN TURISTICA DEL SOMONTANO).
	<b>Lugar: Stand de Huesca C16</b>
<b>12:00 h.</b>	Degustación de navajas a la plancha de Mariscos de Barallobre.
	<b>Lugar: Stand de A CORUÑA D23</b>



12:00-13:00 h.	Levantamiento y lanzamiento de fardo / Levantamiento de piedra
	<b>Lugar: Zona Txotx Experience / Deporte Rural A10</b>
12:00-14:00 h.	Diferentes personajes vestidos de época promocionaran el Modernismo de la demarcación de Barcelona en el marco de la feria.
	<b>Lugar: Stand de BARCELONA askoz ere gehiago da D16</b>
12:30 h.	Catas Txakoli
	<b>Lugar: Stand de Diputación Foral Bizkaia (DFB) H42</b>
13:00 h.	Demostración gastronómica regional y su relación con la dieta mediterránea.
	<b>Lugar: Stand de TURISMO ALGARVE A11</b>
13:00 h.	Showcooking a cargo de NAIR GONZÁLEZ VARELA del Rest. MUELLE 43 de Mugaridos.  <b>PLATOS:</b> Pulpo a la mugaridesa / Caldeirada de merluza de Cedeira / crema fría de café arábica 100% de Cafés Aruba de A Coruña.
	<b>Lugar: Stand de A CORUÑA D23</b>
13:00-16:00 h.	<b><u>Nuestro producto estrella: los arroces</u></b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Paella de cebolla, bacalao, huevo, (típico de Oliva).</li> <li>• Caldereta de gazpacho de Ayora.</li> </ul> Maridado con vinos valencianos.
	<b>Lugar: Stand Comunitat Valenciana C11</b>
13:15-14:15 h.	Triki Trixa
	<b>Lugar: Zona TXOTX EXPERIENCE</b>
13:30h.	Catas Txakoli
	<b>Lugar: Stand de Diputación Foral Bizkaia (DFB) H42</b>
14:00h.	Degustación de vieiras de Mariscos de Barallobre.
	<b>Lugar: Stand de A CORUÑA D23</b>
15:00 h.	Showcooking a cargo de NAIR GONZÁLEZ VARELA del Rest. MUELLE 43 de Mugaridos.  <b>PLATOS:</b> Pulpo a la mugaridesa / Caldeirada de merluza de Cedeira / crema fría de café arábica 100% de Cafés Aruba de A Coruña.
	<b>Lugar: Stand de A CORUÑA D23</b>

<b>16.00 h.</b>	Presentación y degustación de QUESO GALMESÁN. (Premio Super Oro en los World Cheese Awards 2023)
	<b>Lugar: Stand de A CORUÑA D23</b>
<b>16:00-17:00 h.</b>	Triki Trixa
	<b>Lugar: Zona TXOTX EXPERIENCE</b>
<b>17:00 h.</b>	Catas “No catas”, con una duración de 20 minutos, para unas 10/12 personas. Se probarán 2 vinos. A todos los asistentes se les regalará una copa rotulada con “Huesca La magia del Vino, Somontano”. (ASOC. PARA LA PROMOCIÓN TURISTICA DEL SOMONTANO).
	<b>Lugar: Stand de Huesca C16</b>
<b>17:00-19:00 h.</b>	<b>Dulces valencianos:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rollitos de Anís</li> <li>• Pastissets de Boniato</li> <li>• Horchata de Alboraya con Fartons</li> </ul> Maridado con cava y herberos de la Sierra de Mariola.
	<b>Lugar: Stand Comunitat Valenciana C11</b>
<b>18:00-19:00 h.</b>	Concierto Pop/Rock: Grupo LA CARROCERIA: Homenaje al Soft-Rock
	<b>Lugar: Zona Txotx Experience / Escenario</b>
<b>18.30 h.</b>	Catas “No catas”, con una duración de 20 minutos, para unas 10/12 personas. Se probarán 2 vinos. A todos los asistentes se les regalará una copa rotulada con “Huesca La magia del Vino, Somontano”. (ASOC. PARA LA PROMOCIÓN TURISTICA DEL SOMONTANO).
	<b>Lugar: Stand de Huesca C16</b>

## DURANTE LOS TRES DÍAS: Sorteos, degustaciones...

### Stand PORTO E NORTE B16::

Promoción del **Municipio Maia**, reforzando la difusión de los principales productos turísticos, el deporte, las rutas y la naturaleza.

Degustación de sus delicias gastronómicas, como Biscoitos da Maia; Galletas de cebolla; Pan Dulce Maiato; Papas de Nabiça, Bacalhau à Lidador, Cabrito à Maiata y Bola de Cebola.

**Stand COSTA BRAVA Y PIRINEU DE GIRONA E18**

**COSTA BRAVA y EL PIRINEO DE GIRONA** ofrecerá la siguiente actividad el Sábado y Domingo:

**Proyecto *Inside CB&GP quiz***

Inside Costa Brava y Pirineo de Girona quiz es una producción interactiva. Se quiere promocionar la variedad de posibilidades y formas de hacer turismo que ofrecen los destinos gerundenses.

El proyecto se presenta en un cubo de 33 m<sup>3</sup> y permite ofrecer una sesión de diez o treinta minutos (versión completa). Parte de la idea de simular un concurso en el que la audiencia debe responder a una serie de preguntas utilizando los diferentes sentidos. El usuario debe utilizar la vista, el oído y el olfato para responder a las diferentes preguntas relacionadas con el destino y su oferta turística. Las preguntas están relacionadas con vídeos (imagen y voz) que desarrollan las respuestas. Los contenidos presentan el destino desde diferentes ámbitos y se centran en los tres productos turísticos estratégicos del destino: cultura, naturaleza y enogastronomía.

Inside Costa Brava y Pirineo de Girona quiz es una actividad gratuita, itinerante y que se encuentra disponible en cuatro idiomas para que pueda ser fácilmente exportable. Está dirigida a grupos reducidos de seis personas como máximo para fomentar la participación.

Se trata de pases de 20 minutos para unidades de 4 a 6 personas cada una.

- Degustaciones de vino D.O Empordà los tres días de feria.

**Stand de ARAGÓN C12:**

- Rutas del vino: Catas de vino  
"Sabor y Tradición: Taller de Cortador de Jamón en Teruel.
- Espacios naturales protegidos de Aragón, senderismo y montaña segura.  
"Apicultura pirenaica" Taller de Introducción a la apicultura.

**Stand GALICIA D22:**

Espacio/obrador y exposición de una artesana *collareira*, Montse Betanzos, perteneciente a Artesanía de Galicia, una muestra de piezas realizadas con conchas marinas, siguiendo la tradición de muchas generaciones de mujeres en las Rías Baixas y, especialmente, en el Grove (Isla de A Toxa).

**Stand ESCUELA VASCA DE PARAPENTE F32 A**

*Simulador de Parapente*

**EL PROGRAMA ESTA SUJETO A POSIBLES CAMBIOS.**