



**FERCAM**

Feria Nacional del Campo  
Manzanares (Ciudad Real)



**PROGRAMA OFICIAL DE ACTOS FERCAM 2015**  
**55ª FERIA NACIONAL DEL CAMPO "FERCAM"**  
**DEL 1 AL 5 DE JULIO**

**MIÉRCOLES, 24 DE JUNIO**

**10:00 h.**

Celebración del **45 CONCURSO REGIONAL DE CALIDAD DE VINOS**.

Lugar: Castillo de Pilas Bonas.

El jurado estará compuesto por:

**Presidente:** Sr. Director del Instituto de la Vid y del Vino de Castilla - La Mancha.

**Vocales:**

- Representante de la Unión Española de Catadores.
- Representante de la Prensa especializada.
- Representante del Instituto de la Vid y del Vino de Castilla - La Mancha.
- Representante de la Asociación de Sommeliers de Castilla la Mancha.
- Representante de las distintas Denominaciones de Origen de Castilla la Mancha.
- Representante de la Universidad de Castilla la Mancha.
- Representante de las Empresas Vinícolas de la Región.
- Representante del Colegio Oficial de Enología de Castilla la Mancha.

**Secretario:**

- Representante de la Organización de la Feria Nacional del Campo "FERCAM".



**FERCAM**

Feria Nacional del Campo  
Manzanares (Ciudad Real)



**JUEVES, 25 DE JUNIO**

**10:00 h.**

Celebración del **27 CONCURSO REGIONAL DE CALIDAD DE QUESOS MANCHEGOS.**

Lugar: Castillo de Pilas Bonas.

El jurado estará compuesto por:

Los componentes del panel de cata de la Fundación del Consejo Regulador de la Denominación de Origen del Queso Manchego y un representante de la Organización de la Feria Nacional del Campo "FERCAM".

**VIERNES, 26 DE JUNIO**

**10:00 h.**

Celebración del **II CONCURSO NACIONAL A LA CALIDAD DEL ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA.**

Lugar: Castillo de Pilas Bonas.

El jurado estará compuesto por:

- María de la Paz Aguilera Herrera, Doctora en Químicas por la Universidad de Jaén
- M<sup>a</sup> Isabel Simón Ocaña, Título de Experto Universitario en Cata de Aceites de Oliva Vírgenes por el Departamento de Ingeniería Química, Ambiental y de los Materiales de la Facultad de Ciencias Experimentales de la Universidad de Jaén
- Amparo Salvador Moya, Catedrática de Universidad - Tecnología de Alimentos Universidad Castilla-La Mancha (UCLM)
- Hipólito García Toledo, Asesor y Coordinador retirado del laboratorio agroalimentario de Atarfe (Granada)
- Juan Salas Gómez, Licenciado en Ciencias Químicas.
- Juan Ramón Izquierdo Álvarez-Buylla, Licenciado en CC. Químicas.
- Jorge Martínez Bravo, Titulado Experto en cata de aceites por la Universidad de Jaén.



**FERCAM**  
Feria Nacional del Campo  
Manzanares (Ciudad Real)



Secretaria:

- Beatriz Maeso Serna, Licenciada en Ciencias Químicas.

**21:00 h.**

Presentación a los Medios de Comunicación de la 55ª Edición de la Feria Nacional del Campo (FERCAM 2015) en la Sala de Conferencias I del Recinto Ferial.

Presentará el Acto D. Julián Nieva Delgado, Alcalde - Presidente del Excmo. Ayto. de Manzanares y el Concejal Delegado de FERCAM D. Pablo Camacho Fernández-Medina.



**FERCAM**

Feria Nacional del Campo  
Manzanares (Ciudad Real)



## ACTO OFICIAL DE INAUGURACIÓN FERCAM 2015.

**MIÉRCOLES, 1 DE JULIO**

**11:00 h.**

Inauguración Oficial de la **55ª Edición** de la Feria Nacional del Campo (**FERCAM 2015**) por autoridades Nacionales, Regionales, Provinciales y Locales, que recorrerán las instalaciones del Recinto Ferial.

**12:30 a 13:30**

**EN EL STAND DE GLOBALCAJA**

Programa en directo "LA MAÑANA DE LA COPE EN FERCAM".

**12:30 h.**

### **SALA DE CONFERENCIAS I**

Resultado del 45 Concurso Regional de calidad de vinos, celebrado el día 24 de junio en las modalidades de: **Blanco - Rosado - Tinto Joven - Tinto Crianza y Tinto Reserva.**

En colaboración con el Instituto de la Vid y del Vino de Castilla la Mancha, Asociación de Sommeliers de Castilla la Mancha, Representante de las distintas denominaciones de origen de Castilla la Mancha, Universidad de Castilla la Mancha, Representante de las empresas vinícolas de la Región, El Colegio Oficial de Enología de Castilla la Mancha, Representante de la prensa especializada y de la Unión española de catadores.

**12:45 h.**

### **SALA DE CONFERENCIAS I**

Resultado del 27 Concurso Regional de calidad de queso manchego, celebrado el día 25 de Junio en las modalidades de:

**Elaboración Industrial (Leche pasteurizada).**

**Elaboración Artesanal (Lecha cruda).**



**FERCAM**

Feria Nacional del Campo  
Manzanares (Ciudad Real)



En colaboración con el Consejo Regulador de la Denominación de Origen de Queso Manchego y la Dirección general de Alimentación y Cooperativas de la Consejería de Agricultura de la Junta de Comunidades de Castilla la Mancha.

13:00 h.

### SALA DE CONFERENCIAS I

Resultado del II Concurso Nacional a la calidad del aceite de oliva virgen extra, celebrado el día 26 de junio en las modalidades de:

**Frutado verde intenso**

**Frutado verde medio**

**Frutado verde ligero**

14:30 h.

**CASTILLO DE PILAS BONAS.- Almuerzo de inauguración con las Autoridades y los expositores de FERCAM 2015.**

20:00 h.

Recibimiento de visitantes profesionales.

De 20:00 a 23:00 h.

### BAR-RESTAURANTE FERCAM.

Reunir los sabores de la Mancha en el pequeño formato de las tradicionales tapas, asegura un encuentro gastronómico de excepción. Todos los visitantes a FERCAM, tendrán la ocasión de probarlas durante los días que dure el evento, en la que les ofreceremos diariamente en nuestro servicio de restauración una degustación de tapas elaboradas con productos típicos manchegos, regadas con los vinos de la tierra.

**TAPA FERCAM DEL DÍA:** Ravioli de Jamón.



**FERCAM**  
Feria Nacional del Campo  
Manzanares (Ciudad Real)



20:30 h.

### SALA DE CONFERENCIAS II. - CONFERENCIA TÉCNICA.

TÍTULO DE LA CONFERENCIA: **LEY DE LA CADENA AGROALIMENTARIA**

CONFERENCIANTE:

- Miguel Padilla. Secretario de Organización de COAG Nacional
- Jose Luis Miguel. Secretario Técnico de COAG Nacional
- Angel Galve. Secretario General de COAG CLM
- Noelia Serrano. Secretaria de Organización de COAG CLM
- Joaquin Vizcaino. Presidente de COAG Albacete y Representante de COAG en la mesa del vino

ACTO ORGANIZADO POR: **COAG**

De 21:00 a 22:00 h.

### AL FINAL DEL RECINTO FERIAL.

#### TALLER "LOS ANIMALES DE GRANJA". (PARA NIÑOS DE 3 A 12 AÑOS)

En este taller los niños aprenderán los cuidados que necesitan cada uno de los animales: los caballos, gallinas, ocas, conejos, cerdos vietnamitas, pavos, cabras, la burrita, las palomas, pavos reales, patos, gallinas pintadas, faisanes y que todos ellos tienen una función específica en la granja. Se alimentará a algunos de ellos, observando el tipo de alimento que tiene cada animal.

El taller tendrá capacidad para 25-30 niños.

21:00 h.

### EN LA SALA DE CATAS I: Cata de vino

D. Cristóbal Luque Valverde, enólogo.

Las catas se realizarán por variedades, utilizando los vinos de todos los Consejos Reguladores D.O. de Castilla La Mancha, que han estado presentes en el Concurso Regional de Calidad de Vinos.



**FERCAM**

Feria Nacional del Campo  
Manzanares (Ciudad Real)



Se darán a la vez explicaciones de iniciación a cata, servicio de vinos, maridajes, etc. Con carácter anticipado se realizarán 20 pre-inscripciones, quedando 5 plazas que se otorgarán 15 minutos antes de las catas en la secretaría de FERCAM.

Las pre-inscripciones se realizarán en la OFICINA DE TURISMO DE MANZANARES C/ Empedrada, 3, mediante el teléf.: 926-647962 o e-mail: turismo@manzanares.es.

**21:00 h.**

### EN LA SALA DE CATAS II: Cata de Aceite.

D<sup>ª</sup>. Beatriz Maeso Serna, experta en catas de Aceite de Oliva Virgen y responsable del Túnel del Aceite de FERCAM.

Se realizaran catas de Aceites de Oliva Virgen Extra, tanto de las distintas Denominaciones de Origen y Marcas de Calidad de Castilla La Mancha.

Con carácter anticipado se realizarán 20 pre-inscripciones, quedando 5 plazas que se otorgarán 15 minutos antes de las catas en la secretaría de FERCAM.

Las pre-inscripciones se realizarán en la OFICINA DE TURISMO DE MANZANARES C/ Empedrada, 3, mediante el teléf.: 926-647962 o e-mail: turismo@manzanares.es.

**22:00 h.**

### EN LA SALA DE CATAS II: Cata de cerveza.

D<sup>ª</sup> Mónica Bastante, propietaria y responsable de la fabricación de la Cerveza Artesana Yunta.

Se realizarán catas de cerveza, tanto de la Cerveza Artesana Yunta, empresa manzanareña, así como del resto de cervezas artesanales de Castilla La Mancha.

Yunta es una cerveza artesana elaborada con productos naturales y de primera calidad mediante únicamente procesos artesanales y que se caracteriza por su identidad regional.

Con carácter anticipado se realizarán 20 pre-inscripciones, quedando 5 plazas que se otorgarán 15 minutos antes de las catas en la secretaría de FERCAM.

Las pre-inscripciones se realizarán en la OFICINA DE TURISMO DE MANZANARES C/ Empedrada, 3, mediante el teléf.: 926-647962 o e-mail: turismo@manzanares.es.



**FERCAM**

Feria Nacional del Campo  
Manzanares (Ciudad Real)



**JUEVES, 2 DE JULIO**

09:00 y hasta 18:00 h.

**CURSO DE NUTRICIÓN Y FERTILIZACIÓN DEL VIÑEDO: DIAGNÓSTICO, PROGRAMACIÓN Y APLICACIÓN.**

PONENTE: D. José Ramón Lisarrague, Profesor de Viticultura.

LUGAR: Castillo de Pilas Bonas.

ORGANIZA: LIEC

10:00 h.

Recibimiento de visitantes profesionales.

De 10:00 a 14:00 h.

#### **BAR-RESTAURANTE FERCAM.**

Reunir los sabores de la Mancha en el pequeño formato de las tradicionales tapas, asegura un encuentro gastronómico de excepción. Todos los visitantes a FERCAM, tendrán la ocasión de probarlas durante los días que dure el evento, en la que les ofreceremos diariamente en nuestro servicio de restauración una degustación de tapas elaboradas con productos típicos manchegos, regadas con los vinos de la tierra.

**TAPA FERCAM DEL DÍA:** Cordero al Pimentón.

10:00 h.

#### **SALA DE CONFERENCIAS I.**

**89ª SUBASTA DE SEMENTALES DE RAZA OVINA MANCHEGA.**

PRESENTA: D. Pablo Camacho Fernández-Medina, Concejal Delegado de FERCAM.

ACTO ORGANIZADO POR: ASOCIACIÓN NACIONAL DE CRIADORES DE GANADO OVINO SELECTO DE RAZA MANCHEGA (AGRAMA)

COLABORA: EXCMO. AYUNTAMIENTO DE MANZANARES.





**FERCAM**

Feria Nacional del Campo  
Manzanares (Ciudad Real)



11:00 h.

#### STAND DE GLOBALCAJA.

LONJA AGROPECUARIA DE CIUDAD REAL.

ORGANIZA: CAMARA DE COMERCIO DE CIUDAD REAL

COLABORA: ASAJA

Se celebrarán tres mesas de precios:

11:00 h.

Mesa de Cereales y Leguminosas.

12:00 h.

Mesa del Vacuno.

13:00 h.

Mesa del Ovino.

12:00 h.

#### EN LA SALA DE CATAS II: Cata de aceite.

D<sup>ª</sup>. Beatriz Maeso Serna, experta en catas de Aceite de Oliva Virgen y responsable del Túnel del Aceite de FERCAM.

Se realizarán catas de Aceites de Oliva Virgen Extra, tanto de las distintas Denominaciones de Origen y Marcas de Calidad de Castilla La Mancha.

Con carácter anticipado se realizarán 20 pre-inscripciones, quedando 5 plazas que se otorgarán 15 minutos antes de las catas en la secretaría de FERCAM.

Las pre-inscripciones se realizarán en la OFICINA DE TURISMO DE MANZANARES C/ Empedrada, 3, mediante el teléf.: 926-647962 o e-mail: turismo@manzanares.es.



**FERCAM**

Feria Nacional del Campo  
Manzanares (Ciudad Real)



12:00 h.

**SALA DE CONFERENCIAS II. - CONFERENCIA TÉCNICA.**

TÍTULO DE LA CONFERENCIA: "PLAGAS Y PESTICIDAS, LEGISLACIÓN ACTUAL"

CONFERENCIANTE: **Arturo Serrano Larez**, Jefe del Departamento Técnico de la red provincial de ASAJA Ciudad Real.

ACTO ORGANIZADO POR: **BANKIA**

12:00 h.

**EN LA SALA DE CATAS I: Cata de cerveza.**

D<sup>ª</sup> Mónica Bastante, propietaria y responsable de la fabricación de la Cerveza Artesana Yunta.

Se realizarán catas de cerveza, tanto de la Cerveza Artesana Yunta, empresa manzanareña, así como del resto de cervezas artesanales de Castilla La Mancha.

Yunta es una cerveza artesana elaborada con productos naturales y de primera calidad mediante únicamente procesos artesanales y que se caracteriza por su identidad regional.

Con carácter anticipado se realizarán 20 pre-inscripciones, quedando 5 plazas que se otorgarán 15 minutos antes de las catas en la secretaría de FERCAM.

Las pre-inscripciones se realizarán en la OFICINA DE TURISMO DE MANZANARES C/ Empedrada, 3, mediante el teléf.: 926-647962 o e-mail: turismo@manzanares.es.

12:30 a 13:30

**EN EL STAND DE GLOBALCAJA**

Programa en directo "LA MAÑANA DE LA COPE EN FERCAM".



**FERCAM**

Feria Nacional del Campo  
Manzanares (Ciudad Real)



13:00 h

**STAND DE BANCO SANTANDER.**

JORNADA TÉCNICA Y FORMATIVA.

**"RIEGO INALÁMBRICO: INNOVACIÓN Y EFICIENCIA ENERGÉTICA"**

13:00 h.

**EN LA SALA DE CATAS II: Cata de queso.**

D. Carlos Molina Molina, experto catador y maestro quesero de la Quesería Perez Arquero.

Se realizarán catas de Queso Manchego con D.O., de las Queserías que han estado presente en el Concurso Regional de Calidad de Queso Manchego.

Se darán a la vez explicaciones de iniciación a cata. Con carácter anticipado se realizarán 20 pre-inscripciones, quedando 5 plazas que se otorgarán 15 minutos antes de las catas en la secretaría de FERCAM.

Las pre-inscripciones se realizarán en la OFICINA DE TURISMO DE MANZANARES C/ Empedrada, 3, mediante el teléf.: 926-647962 o e-mail: turismo@manzanares.es.

20:00 h.

Recibimiento de visitantes profesionales.

De 20:00 a 23:00 h.

**BAR-RESTAURANTE FERCAM.**

**TAPA FERCAM DEL DÍA:** Cordero al Pimentón.

20:00 h

**STAND DE BANCO SANTANDER.**

JORNADA TÉCNICA Y FORMATIVA.

**"RIEGO INALÁMBRICO: INNOVACIÓN Y EFICIENCIA ENERGÉTICA"**

21:00 h.



**FERCAM**

Feria Nacional del Campo  
Manzanares (Ciudad Real)



### SALA DE CONFERENCIAS I. - CONFERENCIA TÉCNICA.

TÍTULO DE LA CONFERENCIA: "NUEVAS TECNOLOGÍAS. RECOMENDACIONES DE USO Y MANTENIMIENTO DEL NEUMÁTICO AGRÍCOLA".

CONFERENCIANTE: D. Rafael Menéndez, Servicio Técnico de Ventas.

ACTO ORGANIZADO POR: **FIRESTONE.**

21:00 h.

### SALA DE CONFERENCIAS II. - CONFERENCIA TÉCNICA.

TÍTULO DE LA CONFERENCIA: "NUEVAS PERSPECTIVAS DEL ALMENDRO EN CASTILLA LA MANCHA".

CONFERENCIANTE: D. David Marcos.

ACTO ORGANIZADO POR: **VIVEROS PROVEDO.**

De 21:00 a 22:00 h.

### AL FINAL DEL RECINTO FERIAL.

#### TALLER "LOS ANIMALES DE GRANJA". (PARA NIÑOS DE 3 A 12 AÑOS)

En este taller los niños aprenderán los cuidados que necesitan cada uno de los animales: los caballos, gallinas, ocas, conejos, cerdos vietnamitas, pavos, cabras, la burrita, las palomas, pavos reales, patos, gallinas pintadas, faisanes y que todos ellos tienen ellos una función específica en la granja. Se alimentará a algunos de ellos, observando el tipo de alimento que tiene cada animal.

El taller tendrá capacidad para 25-30 niños.

21:00 h.

### EN LA SALA DE CATAS I: Cata de vino.

D. Cristóbal Luque Valverde, enólogo.

Las catas se realizarán por variedades, utilizando los vinos de todos los Consejos Reguladores D.O. de Castilla La Mancha, que han estado presentes en el Concurso Regional de Calidad de Vinos.



**FERCAM**

Feria Nacional del Campo  
Manzanares (Ciudad Real)



Se darán a la vez explicaciones de iniciación a cata, servicio de vinos, maridajes, etc. Con carácter anticipado se realizarán 20 pre-inscripciones, quedando 5 plazas que se otorgarán 15 minutos antes de las catas en la secretaría de FERCAM.

Las pre-inscripciones se realizarán en la OFICINA DE TURISMO DE MANZANARES C/ Empedrada, 3, mediante el teléf.: 926-647962 o e-mail: turismo@manzanares.es.

**21:00 h.**

### EN LA SALA DE CATAS II: Cata de cerveza.

D<sup>ª</sup>. Mónica Bastante, propietaria y responsable de la fabricación de la Cerveza Artesana Yunta.

Se realizarán catas de cerveza, tanto de la reciente creada Cerveza Artesana Yunta, empresa manzanareña, así como del resto de cervezas artesanales de Castilla La Mancha.

Yunta es una cerveza artesana elaborada con productos naturales y de primera calidad mediante únicamente procesos artesanales y que se caracteriza por su identidad regional.

Con carácter anticipado se realizarán 20 pre-inscripciones, quedando 5 plazas que se otorgarán 15 minutos antes de las catas en la secretaría de FERCAM.

Las pre-inscripciones se realizarán en la OFICINA DE TURISMO DE MANZANARES C/ Empedrada, 3, mediante el teléf.: 926-647962 o e-mail: turismo@manzanares.es.

**22:00 h.**

### EN LA SALA DE CATAS II: Cata de queso.

D. Carlos Molina Molina, experto catador y maestro quesero de la Quesería Perez Arquero.

Se realizarán catas de Queso Manchego con D.O., de las Queserías que han estado presente en el Concurso Regional de Calidad de Queso Manchego.

Se darán a la vez explicaciones de iniciación a cata. Con carácter anticipado se realizarán 20 pre-inscripciones, quedando 5 plazas que se otorgarán 15 minutos antes de las catas en la secretaría de FERCAM.

Las pre-inscripciones se realizarán en la OFICINA DE TURISMO DE MANZANARES C/ Empedrada, 3, mediante el teléf.: 926-647962 o e-mail: turismo@manzanares.es.



**FERCAM**

Feria Nacional del Campo  
Manzanares (Ciudad Real)



## VIERNES, 3 DE JULIO

09:00 y hasta 18:00 h.

**CURSO DE NUTRICIÓN Y FERTILIZACIÓN DEL VIÑEDO: DIAGNÓSTICO, PROGRAMACIÓN Y APLICACIÓN.**

PONENTE: D. José Ramón Lisarrague, Profesor de Viticultura.

LUGAR: Centro de Empresas en el Polígono Industrial de Manzanares

ORGANIZA: LIEC

10:00 h.

Recibimiento de visitantes profesionales.

De 10:00 a 14:00 h.

### BAR-RESTAURANTE FERCAM.

Reunir los sabores de la Mancha en el pequeño formato de las tradicionales tapas, asegura un encuentro gastronómico de excepción. Todos los visitantes a FERCAM, tendrán la ocasión de probarlas durante los días que dure el evento, en la que les ofreceremos diariamente en nuestro servicio de restauración una degustación de tapas elaboradas con productos típicos manchegos, regadas con los vinos de la tierra.

**TAPA FERCAM DEL DÍA:** Berenjenas con Salmorejo.

10:00 h.

### SALA DE CONFERENCIAS I.

**2ª SUBASTA DE SEMENTALES Y HEMBRAS DE RAZA CAPRINA FLORIDA. ACRIFLOR.**

PRESENTA: D. Julián Nieva Delgado, Alcalde-Presidente del Excmo. Ayuntamiento de Manzanares.

ACTO ORGANIZADO POR: FEDERACIÓN DE CRIADORES DE CABRA FLORIDA (ACRIFLOR).



**FERCAM**

Feria Nacional del Campo  
Manzanares (Ciudad Real)



COLABORA: EXCMO. AYUNTAMIENTO DE MANZANARES.

12:00 h

### STAND DE BANCO SANTANDER.

JORNADA FORMATIVA PARA PROFESIONALES DEL CAMPO.

**"FERTILIZACIÓN EFICIENTE"**

12:00 h.

### EN LA SALA DE CATAS II: Cata de aceite.

D<sup>ª</sup>. Beatriz Maeso Serna, experta en catas de Aceite de Oliva Virgen y responsable del Túnel del Aceite de FERCAM.

Se realizarán catas de Aceites de Oliva Virgen Extra, tanto de las distintas Denominaciones de Origen y Marcas de Calidad de Castilla La Mancha.

Con carácter anticipado se realizarán 20 pre-inscripciones, quedando 5 plazas que se otorgarán 15 minutos antes de las catas en la secretaría de FERCAM.

Las pre-inscripciones se realizarán en la OFICINA DE TURISMO DE MANZANARES C/ Empedrada, 3, mediante el teléf.: 926-647962 o e-mail: turismo@manzanares.es.

12:00 h.

### SALA DE CONFERENCIAS II.- CONFERENCIA TÉCNICA.

TÍTULO DE LA CONFERENCIA: **"EL VINO EN LA LEY DE LA CADENA ALIMENTARIA"**

CONFERENCIANTE: Representante de la Agencia de Información y Control Alimentarios (AICA).

ACTO ORGANIZADO POR: **ASAJA CIUDAD REAL**

SEGUIDAMENTE SE CELEBRARÁ EL ACTO DE ENTREGA DE LA XXX EDICIÓN DEL PREMIO PERIODISMO AGRARIO, ASAJA 2015



**FERCAM**

Feria Nacional del Campo  
Manzanares (Ciudad Real)



12:00 h.

### EN LA SALA DE CATAS I: Cata de cerveza.

D<sup>ª</sup>. Mónica Bastante, propietaria y responsable de la fabricación de la Cerveza Artesana Yunta.

Se realizarán catas de cerveza, tanto de la reciente creada Cerveza Artesana Yunta, empresa manzanareña, así como del resto de cervezas artesanales de Castilla La Mancha.

Yunta es una cerveza artesana elaborada con productos naturales y de primera calidad mediante únicamente procesos artesanales y que se caracteriza por su identidad regional.

Con carácter anticipado se realizarán 20 pre-inscripciones, quedando 5 plazas que se otorgarán 15 minutos antes de las catas en la secretaría de FERCAM.

Las pre-inscripciones se realizarán en la OFICINA DE TURISMO DE MANZANARES C/ Empedrada, 3, mediante el teléf.: 926-647962 o e-mail: turismo@manzanares.es.

13:00 h.

### EN LA SALA DE CATAS II: Cata de queso.

D. Carlos Molina Molina, experto catador y maestro quesero de la Quesería Perez Arquero.

Se realizarán catas de Queso Manchego con D.O., de las Queserías que han estado presente en el Concurso Regional de Calidad de Queso Manchego.

Se darán a la vez explicaciones de iniciación a cata. Con carácter anticipado se realizarán 20 pre-inscripciones, quedando 5 plazas que se otorgarán 15 minutos antes de las catas en la secretaría de FERCAM.

Las pre-inscripciones se realizarán en la OFICINA DE TURISMO DE MANZANARES C/ Empedrada, 3, mediante el teléf.: 926-647962 o e-mail: turismo@manzanares.es.





**FERCAM**

Feria Nacional del Campo  
Manzanares (Ciudad Real)



20:00 h.

Recibimiento de visitantes profesionales.

De 20:00 a 23:00 horas

### BAR-RESTAURANTE FERCAM.

TAPA FERCAM DEL DÍA: Berenjenas con Salmorejo.

20:30 h.

### SALA DE CONFERENCIAS II.- CONFERENCIA TÉCNICA.

TÍTULO DE LA CONFERENCIA: "PLANTA INJERTADA DE PISTACHO EN VIVERO"

CONFERENCIANTE: D. Prudencio Granero Oller

ACTO ORGANIZADO POR: ALMERIPLANT SEMILLEROS, S.L. E IBERO PISTACHO, S.L.

De 21:00 a 22:00 h.

### AL FINAL DEL RECINTO FERIAL.

TALLER "LOS ANIMALES DE GRANJA". (PARA NIÑOS DE 3 A 12 AÑOS).

En este taller los niños aprenderán los cuidados que necesitan cada uno de los animales: los caballos, gallinas, ocas, conejos, cerdos vietnamitas, pavos, cabras, la burrita, las palomas, pavos reales, patos, gallinas pintadas, faisanes y que todos ellos tienen una función específica en la granja. Se alimentará a algunos de ellos, observando el tipo de alimento que tiene cada animal.

El taller tendrá capacidad para 25-30 niños.



**FERCAM**  
Feria Nacional del Campo  
Manzanares (Ciudad Real)



21:00 h

#### EN LA SALA DE CATAS I: Cata de vino.

D. Cristóbal Luque Valverde, enólogo.

Las catas se realizarán por variedades, utilizando los vinos de todos los Consejos Reguladores D.O. de Castilla La Mancha, que han estado presentes en el Concurso Regional de Calidad de Vinos.

Se darán a la vez explicaciones de iniciación a cata, servicio de vinos, maridajes, etc. Con carácter anticipado se realizarán 20 pre-inscripciones, quedando 5 plazas que se otorgarán 15 minutos antes de las catas en la secretaría de FERCAM.

Las pre-inscripciones se realizarán en la OFICINA DE TURISMO DE MANZANARES C/ Empedrada, 3, mediante el teléf.: 926-647962 o e-mail: turismo@manzanares.es.

21:00 h

#### EN LA SALA DE CATAS II: Cata de queso.

D. Carlos Molina Molina, experto catador y maestro quesero de la Quesería Perez Arquero.

Se realizarán catas de Queso Manchego con D.O., de las Queserías que han estado presente en el Concurso Regional de Calidad de Queso Manchego.

Se darán a la vez explicaciones de iniciación a cata. Con carácter anticipado se realizarán 20 pre-inscripciones, quedando 5 plazas que se otorgarán 15 minutos antes de las catas en la secretaría de FERCAM.

Las pre-inscripciones se realizarán en la OFICINA DE TURISMO DE MANZANARES C/ Empedrada, 3, mediante el teléf.: 926-647962 o e-mail: turismo@manzanares.es.



**FERCAM**  
Feria Nacional del Campo  
Manzanares (Ciudad Real)



22:00 h.

### EN LA SALA DE CATAS II: Cata de cerveza.

D<sup>ª</sup>. Mónica Bastante, propietaria y responsable de la fabricación de la Cerveza Artesana Yunta.

Se realizarán catas de cerveza, tanto de la reciente creada Cerveza Artesana Yunta, empresa manzanareña, así como del resto de cervezas artesanales de Castilla La Mancha.

Yunta es una cerveza artesana elaborada con productos naturales y de primera calidad mediante únicamente procesos artesanales y que se caracteriza por su identidad regional.

Con carácter anticipado se realizarán 20 pre-inscripciones, quedando 5 plazas que se otorgarán 15 minutos antes de las catas en la secretaría de FERCAM.

Las pre-inscripciones se realizarán en la OFICINA DE TURISMO DE MANZANARES C/ Empedrada, 3, mediante el teléf.: 926-647962 o e-mail: turismo@manzanares.es.



**FERCAM**

Feria Nacional del Campo  
Manzanares (Ciudad Real)



## SÁBADO, 4 DE JULIO

9:00 h.

**EN EL PARAJE SITO EN CTRA. DE ARENAS DE SAN JUAN KM. 7.  
CONCURSO DE ARADA CON TRACTOR.**

Esta prueba consistirá en partición a MONITO con apero de un surco.

CONCURSO ORGANIZADO POR: **FERCAM.**

### APARCAMIENTO DE FERCAM.

9:00 h.

**PISTA DE DEMOSTRACIONES DEL RECINTO FERIA. "XLVI CONCURSO REGIONAL DE HABILIDAD EN EL MANEJO DEL TRACTOR (FASE REGIONAL)".**

Con la participación de los cinco mejores tractoristas clasificados de cada una de las provincias castellano-manchegas.

Estas pruebas consistirán en realizar maniobras con tractor y remolque marcha atrás sobre una pista, previamente marcada.

CONCURSO ORGANIZADO POR: **ASAJA.**

10:00 h.

Recibimiento de visitantes profesionales.

De 10:00 a 14:00 h.

### BAR-RESTAURANTE FERCAM.

Reunir los sabores de la Mancha en el pequeño formato de las tradicionales tapas, asegura un encuentro gastronómico de excepción. Todos los visitantes a FERCAM, tendrán la ocasión de probarlas durante los días que dure el evento, en la que les ofreceremos diariamente en nuestro servicio de restauración una degustación de tapas elaboradas con productos típicos manchegos, regadas con los vinos de la tierra.

**TAPA FERCAM DEL DÍA:** Queso Manchego con Cebolla y Tomate Caramelizado.



**FERCAM**

Feria Nacional del Campo  
Manzanares (Ciudad Real)



11:00 Y 12:30 h

**STAND DE BANCO SANTANDER.**

**CATA COMENTADA DE VINOS DE "DENOMINACIÓN DE ORIGEN LA MANCHA"**

12:00 h.

**SALA DE CONFERENCIAS I. - CONFERENCIA TÉCNICA.**

**TÍTULO DE LA CONFERENCIA: LA REFORMA DE LA PAC EN ESPAÑA: DEFICITS Y PROPUESTAS PARA EL FUTURO.**

CONFERENCIANTE: **Dña. Clara Eugenia Aguilera García**, Vicepresidenta de la Comisión de Agricultura y Desarrollo Rural del Parlamento Europeo.

ACTO ORGANIZADO POR: **FERCAM**

12:00 h.

**EN LA SALA DE CATAS II: Cata de aceite.**

D<sup>ª</sup>. Beatriz Maeso Serna, experta en catas de Aceite de Oliva Virgen y responsable del Túnel del Aceite de FERCAM.

Se realizarán catas de Aceites de Oliva Virgen Extra, tanto de las distintas Denominaciones de Origen y Marcas de Calidad de Castilla La Mancha.

Con carácter anticipado se realizarán 20 pre-inscripciones, quedando 5 plazas que se otorgarán 15 minutos antes de las catas en la secretaría de FERCAM.

Las pre-inscripciones se realizarán en la OFICINA DE TURISMO DE MANZANARES C/ Empedrada, 3, mediante el teléf.: 926-647962 o e-mail: turismo@manzanares.es.

12:30 h.

Entrega de premios del XLVI Concurso de Habilidad en el Manejo del Tractor en el Stand de **ASAJA**.

12:00 h.

**EN LA SALA DE CATAS I: Cata de cerveza.**



**FERCAM**

Feria Nacional del Campo  
Manzanares (Ciudad Real)



D<sup>ª</sup>. Mónica Bastante, propietaria y responsable de la fabricación de la Cerveza Artesana Yunta.

Se realizarán catas de cerveza, tanto de la reciente creada Cerveza Artesana Yunta, empresa manzanareña, así como del resto de cervezas artesanales de Castilla La Mancha.

Yunta es una cerveza artesana elaborada con productos naturales y de primera calidad mediante únicamente procesos artesanales y que se caracteriza por su identidad regional.

Con carácter anticipado se realizarán 20 pre-inscripciones, quedando 5 plazas que se otorgarán 15 minutos antes de las catas en la secretaría de FERCAM.

Las pre-inscripciones se realizarán en la OFICINA DE TURISMO DE MANZANARES C/ Empedrada, 3, mediante el teléf.: 926-647962 o e-mail: turismo@manzanares.es.

**13:00 h.**

### EN LA SALA DE CATAS II: Cata de queso.

D. Carlos Molina Molina, experto catador y maestro quesero de la Quesería Perez Arquero.

Se realizarán catas de Queso Manchego con D.O., de las Queserías que han estado presente en el Concurso Regional de Calidad de Queso Manchego.

Se darán a la vez explicaciones de iniciación a cata. Con carácter anticipado se realizarán 20 pre-inscripciones, quedando 5 plazas que se otorgarán 15 minutos antes de las catas en la secretaría de FERCAM.

Las pre-inscripciones se realizarán en la OFICINA DE TURISMO DE MANZANARES C/ Empedrada, 3, mediante el teléf.: 926-647962 o e-mail: turismo@manzanares.es.

**20:00 h.**

Recibimiento de visitantes profesionales.

**De 20:00 a 23:00 h.**

### BAR-RESTAURANTE FERCAM.

**TAPA FERCAM DEL DÍA:** Queso Manchego con Cebolla y Tomate Caramelizado.



**FERCAM**

Feria Nacional del Campo  
Manzanares (Ciudad Real)



De 21:00 a 22:00 h.

#### AL FINAL DEL RECINTO FERIAL.

#### TALLER "LOS ANIMALES DE GRANJA". (PARA NIÑOS DE 3 A 12 AÑOS).

En este taller los niños aprenderán los cuidados que necesitan cada uno de los animales: los caballos, gallinas, ocas, conejos, cerdos vietnamitas, pavos, cabras, la burrita, las palomas, pavos reales, patos, gallinas pintadas, faisanes y que todos ellos tienen ellos una función específica en la granja. Se alimentará a algunos de ellos, observando el tipo de alimento que tiene cada animal.

El taller tendrá capacidad para 25-30 niños.

21:00 h.

#### EN LA SALA DE CATAS II: Cata de queso.

D. Carlos Molina Molina, experto catador y maestro quesero de la Quesería Perez Arquero.

Se realizarán catas de Queso Manchego con D.O., de las Queserías que han estado presente en el Concurso Regional de Calidad de Queso Manchego.

Se darán a la vez explicaciones de iniciación a cata. Con carácter anticipado se realizarán 20 pre-inscripciones, quedando 5 plazas que se otorgarán 15 minutos antes de las catas en la secretaría de FERCAM.

Las pre-inscripciones se realizarán en la OFICINA DE TURISMO DE MANZANARES C/ Empedrada, 3, mediante el teléf.: 926-647962 o e-mail: turismo@manzanares.es.



**FERCAM**

Feria Nacional del Campo  
Manzanares (Ciudad Real)



21:00 h.

**EN LA SALA DE CATAS I Cata de vino.**

D. Cristóbal Luque Valverde, enólogo.

Las catas se realizarán por variedades, utilizando los vinos de todos los Consejos Reguladores D.O. de Castilla La Mancha, que han estado presentes en el Concurso Regional de Calidad de Vinos.

Se darán a la vez explicaciones de iniciación a cata, servicio de vinos, maridajes, etc. Con carácter anticipado se realizarán 20 pre-inscripciones, quedando 5 plazas que se otorgarán 15 minutos antes de las catas en la secretaría de FERCAM.

Las pre-inscripciones se realizarán en la OFICINA DE TURISMO DE MANZANARES C/ Empedrada, 3, mediante el teléf.: 926-647962 o e-mail: turismo@manzanares.es.

22:00 h.

**EN LA SALA DE CATAS II: Cata de cerveza.**

D<sup>a</sup>. Mónica Bastante, propietaria y responsable de la fabricación de la Cerveza Artesana Yunta.

Se realizarán catas de cerveza, tanto de la reciente creada Cerveza Artesana Yunta, empresa manzanareña, así como del resto de cervezas artesanales de Castilla La Mancha.

Yunta es una cerveza artesana elaborada con productos naturales y de primera calidad mediante únicamente procesos artesanales y que se caracteriza por su identidad regional.

Con carácter anticipado se realizarán 20 pre-inscripciones, quedando 5 plazas que se otorgarán 15 minutos antes de las catas en la secretaría de FERCAM.

Las pre-inscripciones se realizarán en la OFICINA DE TURISMO DE MANZANARES C/ Empedrada, 3, mediante el teléf.: 926-647962 o e-mail: turismo@manzanares.es.





**FERCAM**  
Feria Nacional del Campo  
Manzanares (Ciudad Real)



**DOMINGO, 5 DE JULIO**

**10:00 h.**

Recibimiento de visitantes profesionales.

**De 10:00 a 23:00 h.**

### **BAR-RESTAURANTE FERCAM.**

Reunir los sabores de la Mancha en el pequeño formato de las tradicionales tapas, asegura un encuentro gastronómico de excepción. Todos los visitantes a FERCAM, tendrán la ocasión de probarlas durante los días que dure el evento, en la que les ofreceremos diariamente en nuestro servicio de restauración una degustación de tapas elaboradas con productos típicos manchegos, regadas con los vinos de la tierra.

**TAPA FERCAM DEL DÍA:** Pisto Manchego con Huevo de Codorniz.

**12:00 h.**

### **EN LA SALA DE CATAS II: Cata de aceite.**

D<sup>a</sup>. Beatriz Maeso Serna, experta en catas de Aceite de Oliva Virgen y responsable del Túnel del Aceite de FERCAM.

Se realizarán catas de Aceites de Oliva Virgen Extra, tanto de las distintas Denominaciones de Origen y Marcas de Calidad de Castilla La Mancha.

Con carácter anticipado se realizarán 20 pre-inscripciones, quedando 5 plazas que se otorgarán 15 minutos antes de las catas en la secretaría de FERCAM.

Las pre-inscripciones se realizarán en la OFICINA DE TURISMO DE MANZANARES C/ Empedrada, 3, mediante el teléf.: 926-647962 o e-mail: turismo@manzanares.es.



**FERCAM**

Feria Nacional del Campo  
Manzanares (Ciudad Real)



12:00 h.

**EN LA SALA DE CATAS I: Cata de cerveza.**

D<sup>ª</sup>. Mónica Bastante, propietaria y responsable de la fabricación de la Cerveza Artesana Yunta.

Se realizarán catas de cerveza, tanto de la reciente creada Cerveza Artesana Yunta, empresa manzanareña, así como del resto de cervezas artesanales de Castilla La Mancha.

Yunta es una cerveza artesana elaborada con productos naturales y de primera calidad mediante únicamente procesos artesanales y que se caracteriza por su identidad regional.

Con carácter anticipado se realizarán 20 pre-inscripciones, quedando 5 plazas que se otorgarán 15 minutos antes de las catas en la secretaría de FERCAM.

Las pre-inscripciones se realizarán en la OFICINA DE TURISMO DE MANZANARES C/ Empedrada, 3, mediante el teléf.: 926-647962 o e-mail: turismo@manzanares.es.

13:00 h.

**EN LA SALA DE CATAS II: Cata de queso.**

D. Carlos Molina Molina, experto catador y maestro quesero de la Quesería Perez Arquero.

Se realizarán catas de Queso Manchego con D.O., de las Queserías que han estado presente en el Concurso Regional de Calidad de Queso Manchego.

Se darán a la vez explicaciones de iniciación a cata. Con carácter anticipado se realizarán 20 pre-inscripciones, quedando 5 plazas que se otorgarán 15 minutos antes de las catas en la secretaría de FERCAM.

Las pre-inscripciones se realizarán en la OFICINA DE TURISMO DE MANZANARES C/ Empedrada, 3, mediante el teléf.: 926-647962 o e-mail: turismo@manzanares.es.



**FERCAM**

Feria Nacional del Campo  
Manzanares (Ciudad Real)



## CLAUSURA DE LA 55ª EDICIÓN DE FERCAM.

13:00 h.

### SALA DE CONFERENCIAS

**ACTO DE ENTREGA DE PREMIOS DE LOS DIFERENTES CONCURSOS REALIZADOS DURANTE "FERCAM 2015".**

- CONCURSO REGIONAL DE CALIDAD DE VINOS.
- CONCURSO REGIONAL DE CALIDAD DEL QUESO MANCHEGO.
- CONCURSO NACIONAL A LA CALIDAD DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA.
- CONCURSO DE ARADA CON TRACTOR.
- ENTREGA DE UN JUEGO DE NEUMÁTICOS PARA TRACTOR DONADOS POR LA FIRMA **FIRESTONE** ENTRE LOS VISITANTES PROFESIONALES QUE VISITEN SU STAND.
- PREMIO A LA NOVEDAD TECNOLÓGICA EN FERCAM 2015.
- MEDALLA DE ORO DE FERCAM 2015.

**PABLO CAMACHO FERNÁNDEZ-MEDINA**  
CONCEJAL DELEGADO DE FERCAM