

PROGRAMA DE ACTOS

VIERNES, 9 DE OCTUBRE

19,00 h.: **Inauguración de la XVI FERIA DE LOS PRODUCTOS DE LEÓN** a cargo de la Ilma. Sra. Presidenta de la Diputación de León, Doña Isabel Carrasco Lorenzo.

Pregón Oficial a cargo de Dña. María Lafuente, diseñadora 4 años consecutivos de Cibeles Madrid Fashion Week.

21:00 h.: **Degustación de Vinos de León (Tierra de León y Denominación de Origen Bierzo) maridados con Productos de León.**

Elabora: Vinoteca "La Cava de Santa Clara"

21:30 h.: Cierre de la jornada

SÁBADO, 10 DE OCTUBRE DE 2009

11,00 h.: Apertura de la Feria.

11,15 h.: **Recepción Oficial a los Profesionales del Sector Alimentación.**

12:30 h.: **Charla informativa: "Las ayudas de Europa y la Junta de Castilla y León ante la crisis".**

Impartida por D. Tomás Fraile, Jefe de Sección de Industrias Agrarias de la Junta de Castilla y León en León.

13:30 h.: **Cata popular de vinos D.O. Bierzo** dirigida por D. Santiago Fraile, Bodegas Mencía De-2.

- 14:30 h.: Cierre de mediodía
- 16:30 h.: Apertura de la tarde
- 17:30 h.: **Charla informativa: “La salud a través de los alimentos, cambios en los hábitos alimentarios en el s. XXI”.**
Impartida por: Dña. María del Camino García Fernández, Directora de ICTAL y Catedrática del Área de Nutrición y Bromatología de la ULE.
- 21:30 h.: Cierre de la jornada.

DOMINGO, 11 DE OCTUBRE

- 11,00 h.: Apertura de la Feria
- 11,30 h.: **Taller monográfico: “Aprendiendo a través de los sentidos.** Taller para discapacitados”.
Dirigido por D. Pablo Salgado, Director de Asprona Bierzo, psicólogo y experto en educación para discapacitados.
Colabora: ASPACE LEON
- 12:30 h.: **Mesa Redonda: “Los productos de León ante la crisis. Respuestas”.**
Intervienen:
- D. José Ramón Bodega Santos, Presidente de la I.G.P. Pimiento Morrón de Fresno de la Vega.
- D. Indalecio Rodríguez Viñuela, Presidente de la Asociación de Agroalimentarios de Cistierna.
- D. Sergio Alonso Guerra, presidente del Consejo Regulador I.G.P. Queso de Valdeón.
- 13:45 h.: **Degustación popular** del “Pimiento Fresco de Fresno de la Vega”.
Colabora: La Huerta de Fresno de la Vega.

- 16:00 h.: Apertura de la tarde
- 19:00 h.: **Cata popular** "Mejor Vino de la Feria 2008".
Dirigida por D. Francisco González Bernardo, Etnólogo Bodegas Villeza de León.
- 19:30 h.: **Degustación** de Cecina de Chivo de Vegacervera.
Colabora: Marca de Garantía Cecina de Chivo de Vegacervera.
- 20:00 h.: **Degustación popular** de la repostería de León a cargo de la empresa "Repostería Montessori"
- 21:30 h.: Cierre de la jornada.

LUNES, 12 DE OCTUBRE

- 11,00 h.: Apertura de la Feria
- 11:30 h.: **Charla informativa: "Exportar en tiempos de crisis"**.
Dirigida por D. Marcos Sierra González, Jefe de Área de Promoción ADE INTERNACIONAL-EXCAL, S.A.
- 13:00 h.: **Degustación popular** de Queso de Valdeón.
Dirigida por Dña. Leticia Alonso Cuesta, I.G.P. Queso de Valdeón
- 14:30 h.: Cierre del mediodía
- 16:30 h.: Apertura de la tarde
- 17:30 h.: **Charla informativa: " Las garantías de calidad de los productos artesanales"**.
Impartida por D. Telesforo San José García, Presidente de la Asociación de Artesanos Alimentarios de Castilla y León; y D. Gerardo Merino

Pastor, Gerente de la Asociación de Artesanos Alimentarios de Castilla y León.

- 19:00 h.: **Cata popular** dirigida por D. José Antonio Matilla, Sumiller de “La Cava de Santa Clara”
- 20:00 h.: **Actuación musical** del “Grupo de Danzas La Maragatería”
- 20:15 h.: **Entrega Oficial de Premios de los Concursos**
- 20:45 h.: **Clausura Oficial** de la XVI Feria de los Productos de León
- 21:00 h.: Continúa la actuación del grupo musical
- 21:30 h.: Cierre de la Feria

En el Stand de la Diputación de León, a lo largo de todos los días de la feria, se proyectarán videos informativos en colaboración con los Consejos Reguladores.

PATROCINA:

Diputación de León

SERVICIO DE CAFETERÍA:

Todos los días en horario de la Feria

NOTA DE INTERÉS: Toda la programación contenida en este folleto se desarrollará en la Sala de Actos de la Feria. Este programa podrá sufrir alguna alteración, por causas ajenas a la organización.