

— III FERIA NACIONAL DEL —
Tomate Antigo
SANTA CRUZ DE BEZANA

Programa:

Miércoles 25 de agosto:

18:00 “Ecolorín Colorado”: Taller sobre agricultura ecológica en las Huertas Ecológicas Municipales (Soto de la Marina) impartido por Luigi González, experto en agricultura ecológica

Jueves 26 de agosto:

18:00 Visita guiada e interpretativa a EcoTierra Mojada (La Jaya, Maoño). Premio al mejor productor ecológico de Cantabria 2020

Sábado 28 de agosto:

9:00 Recepción de tomates para concurso y exposición

10:00 Apertura del mercado km0

10:15 Apertura de exposición “La Historia del Tomate”

10:30 Entrega gratuita a asistentes de semillas de “los mejores tomates del mundo”

11:00 Actividades Infantiles: “Pequeños panaderos”

11:15 Showcooking con Fédor Quijada, activista de la cocina tradicional, de la cultura gastronómica y de proximidad

11:30 Música tradicional

12:30 Plantación de “El Bosque Gastronómico”. En Parque San Roque, con las Damas de Rojo

13:00 Final del Concurso de Tomates

13:00 Degustación del Salmorejo de la chef Pepa Muñoz

13:00 Actividades infantiles: “Pintacaras ecológico” (aforo limitado)

14:00 Entrega de distinciones a las Damas de Rojo 2021: Pepa Muñoz, Teresa Herrería y Paloma Menéndez

14:30 Entrega de premios a los mejores tomates de Cantabria, España y el Mundo y premio especial ‘Costa Quebrada’

17:00 Actividades Infantiles: “Construcción de Casas-Nido”

18:00 Degustación guiada de “Tomates antiguos de Cantabria, los de siempre”

19:00 Cata “Cervezas Artesanas de Cantabria”. (Aforo limitado mediante inscripción previa)

Domingo: 29 de agosto

10:00 Apertura del mercado km0

10:30 Entrega gratuita de semillas "los mejores tomates de España"

10:45 Taller de extracción y conservación de Semillas de Tomate

11:00 Degustación guiada del tomate de Abanillas, mejor tomate de España 2020

11:00 Actividades Infantiles: "Pequeños panaderos II"

12:00 Charla "Los mejores trucos para mejorar tu cultivo de tomate" con Julián Villar (Ekotania. Ciudad Real) y Diego González (EcoTierra Mojada. Cantabria).

12:00 Música tradicional

12:30 Cata "Vermús de Cantabria, el mejor maridaje del tomate"

12:45 Charla "Optimicemos nuestras cosechas de tomate", por Teodoro Martínez Garmendia, ingeniero agrónomo

14:00 Entrega de premio al ganador de la III Ruta del Pincho de Tomate

Desde el viernes 13 al domingo 29 de agosto:

III Ruta del Pincho de Tomate. Los establecimientos hosteleros del municipio participarán en este concurso de pinchos en el que el tomate ha de ser el ingrediente principal. Todos tienen un precio fijo establecido de 1'50 €. El sábado 28 de agosto, se escogerá al establecimiento ganador mediante voto popular y el domingo 29 se le entregará el premio, acto que cerrará la III Edición de la Feria Antigua del Tomate de Bezana.