

**III Fiesta del Espárrago Blanco de Sierra Mágina. Bedmar  
(20, 21 y 22 de abril de 2018)**

**Viernes, 20 de abril. Actividades previas.**

- 12:00 horas. Programa de radios abierto al público. Presentación de la III Feria del Espárrago.  
Intervienen:
  - Alcalde de Bedmar y Garcíez D. Juan Francisco Serrano Martínez
  - Concejala de Turismo: Dña. María Chamorro Medina
  - D. Antonio García y Dña. María García de Fábrica Congana.
  - D. Juan Molero Fresno de Huertas del río Cuadros.
  - D. Sergio de la Torre Serrano de cooperativa COBED.Lugar: Plaza del Ayuntamiento.
- 20:00 horas. Pregón de inauguración de la III Fiesta del Espárrago Blanco  
Lugar: Edificio de Usos Múltiples C/Nueva.
- 21:30 horas. Catering de inauguración para todos los públicos. Proyección de Video promocional de la III Feria del Espárrago Blanco.  
Lugar: Plaza del Ayuntamiento.

**Sábado, 21 de abril.**

- 10:00 horas. Recepción de autobuses en la Pililla. Recibimos a todos aquellos visitantes que vengan a disfrutar de nuestra III Feria del Espárrago Blanco.
- 10:30 horas. Visitas guiadas a las instalaciones de la fábrica de conservas CONGANA. Grupos de 25 personas máx.
- 12:00 horas. Apertura de la III Feria del Espárrago Blanco con un mercado de Degusta Jaén.  
Lugar: Avda. Virgen de Cuadros.
- 12:30 horas. Cata de aceite. Degusta nuestro aceite picual Premium. Extra Temprano Oro Magnasur.  
Organizado por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Sierra Mágina.  
Lugar: Plaza de España.
- 12:30 horas. Apertura de Esparragolandia. Los más pequeños también disfrutarán de nuestra feria del Espárrago Blanco donde habrá diversión asegurada con la seguridad garantizada. El recinto estará abierto durante todo el horario de la Feria del Espárrago Blanco.  
Lugar: Caseta Municipal.

- 13:30 horas. Showcooking. Abierto al público hasta fin de existencias.  
Organiza Ayuntamiento de Bedmar y Garcíez

Cocinero: Miguel Ángel Del Arco  
Restaurante Del Alco

Tapa: Espárragos blancos, emulsión de huevo frito y anchoas.

Cocinero: José Luis Navas.

Restaurante: Casa Herminia.

Tapa: Espárragos blancos marinados y aceitunas. ¡Encurtidos!

Lugar: Plaza de España.

- 15:00 horas. Degustación tapas asociaciones. Degusta tapas de espárrago por el módico precio de 0,50 cent.  
Lugar: Avda. Andalucía.
- 17:00 horas. Tortas con chocolate. Merendamos con un reparto de tortas y chocolate.  
Lugar: Pililla
- 18:00 horas. Excursión. Conocemos Bedmar y nuestro paraje de Cuadros.  
Lugar de partida: Pililla
- 21:00 horas. Concierto. Cerramos el día con la actuación de Papajulu como teloneros y a continuación disfrutaremos del grupo Trogloditas.  
Lugar: Pililla.

### **Domingo, 22 de abril.**

- 10:00 horas. Excursión. Conocemos Bedmar y nuestro paraje de Cuadros.  
Lugar de partida: Pililla
- 12:00 horas. Nuevamente podemos disfrutar a lo largo del día del mercado Degusta Jaén.
- 12:30 horas. Cata de aceite. Degusta nuestro aceite picual Premium. Extra Temprano Oro Magnasur.  
Organizado por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Sierra Mágina.  
Lugar: Plaza de España.
- 12:30 horas. Esparragolandia. Un día más los más pequeños también disfrutarán de nuestra feria del Espárrago Blanco donde habrá diversión asegurada con la seguridad garantizada. El recinto estará abierto durante todo el horario de la Feria del Espárrago Blanco.  
Lugar: Caseta Municipal.

- 13:00 horas. Showcooking. Abierto al público hasta fin de existencias.  
Organiza Ayuntamiento de Bedmar y Garcéz.

Cocinera: Montserrat de la Torre Nieto.

Restaurante: Cantina La Estación.

Tapa: Espárragos blancos, aove y germinado de guisantes.

Cocinero: Walter Fernández Salvago.

Mesón Walter.

Tapa: Crema de espárragos blancos con berberechos.

Lugar: Plaza de España.

- 14:00 horas. Degustación tapas asociaciones. Degusta tapas de espárrago por el módico precio de 0,50 cent.  
Lugar: Avda. Andalucía.
- 14:30 horas. Comida popular. (Andrajos con espárragos). Elaborados por la Asociación de Mujeres "Nuevo Renacimiento" de Bedmar. Gratuito hasta fin de existencias.  
Lugar: Plaza de España.