

EXPOSITORES:

BEJO IBÉRICA SEMILLAS S.L.U.
 NUNHEMS SPAIN S.A.U.
 MONSANTO AGRICULTURA ESPAÑA S.L.
 ENZA ZADEN ESPAÑA S.L.
 MERIDIEM SEEDS S.L.
 TAKII SPAIN S.L.
 ISI SEMENTI SPA
 EL PLANTEL SEMILLERO S.L.
 PLANTIAGRO SEMILLEROS S.L.
 EL RAAL COX SEMILLERO S.L.
 SEMILLEROS TECNOLÓGICOS DEL MEDITERRÁNEO S.L.
 MARTÍNEZ JUÁREZ S.L.
 SEMIREC S.L.U.
 SERVALESA S.A.
 AGROBIO S.L. / AMYNDALA S.L.
 PROCECAM - Asociación Productores Cebolla C-LM
 BAÑOS DE FUENSANTA S.L.
 PRODUCTOS AGRARIOS LÓPEZ CASTRO S.L.



Organizan:
 EXCMO. AYUNTAMIENTO
 BOLAÑOS DE CVA.

PUNTOS DE INTERÉS

- 1 Ayuntamiento
- 2 Castillo Dº Berenguela
- 3 Iglesia San Felipe y Santiago
- 4 Ermita San Cosme y San Damián
- 5 Iglesia Santa María
- 6 Ermita Ntra. Sra. del Monte
- 7 Plaza de Toros
- 8 Casa de la C/ del Cristo
- 9 Casa de Cultura
- 10 Parque Municipal
- 11 Estación de Autobuses



COOVIMAG
 BOLAÑOS DE CVA.

Colaboran:



1ª Edición

FERIA DE LA CEBOLLA

del Campo de Calatrava

29, 30 de Septiembre y 1 de octubre de 2017
 BOLAÑOS DE CVA.

Diseño: MANUEL SÁNCHEZ VALENCIA

MENÚ DEGUSTACIÓN DE LA CEBOLLA

Bar Restaurante ISLA PEREJIL c/Nieves, 25

Entrantes:

Ensalada de codorniz escabechada con cebolla
 Zamburiñas al estilo Isla Perjil con corona de cebolla
 Tomate a la antigua con cebolla en tres texturas

Plato a elegir:

Lomo de atún con cebolla agri dulce / Solomillo extratierno con cebolla a la miel

Postre:

Helado de cebolla con queso fresco

Restaurante LOS MENCHERO c/ Nieves, 57

Aperitivo:

Mejillón con cebolla al azafrán

Entrante:

Ensalada de queso manchego con cebolla confitada en módena y crujiente

Primero:

Bacalao con crema de cebolla y aros

Segundo:

Solomillo ibérico con cebolla morada caramelizada

Postre:

Espanja de cebolla con frutos rojos

Precio del menú: 25 €

Incluye: pan, vino de la localidad y agua

Restaurante LOS MENCHERO c/ Nieves, 57

Coca de cebolla con huevo

Bar Restaurante ISLA PEREJIL c/Nieves, 25

Solomillo con cebolla caramelizada a la miel

Atún rojo con cebolla agri dulce

Pub COSMOPOLITA c/Nieves, 73

Revuelto de cebolla con sal de jamón

Hígado encebollado

Precio de la tapa: 2,50 €

Incluye: vino de la tierra o caña

TAPAS DE LA CEBOLLA

VIERNES 29 de septiembre

10:00 horas: Apertura de Stands

11:00 horas: Inauguración oficial

13:00 horas: Presentación de tapas de establecimientos hosteleros

18:00 horas: Taller de cocina creativa con cebolla con el chef **Alberto Trujillo**

19:00 horas: Charla técnica:

"Mercados de consumo de la cebolla española", ofrecida por gerente de PROCECAM, D. Luis Fernando Rubio.

20:30 horas: Actuación musical flamenca: **Joaquín Ángel** y su gente

22:00 horas: Cata Maridada en el Restaurante **Los Menchero**. Aforo limitado

SÁBADO 30 de septiembre

10:00 horas: Apertura de Stands

12:00 horas: Actividades Infantiles

12:00 horas: Charla conjunta:

AGROBIO: "Control biológico del trips en cebolla". Ponente: El Bachir Salman Ahid

SERVALESA: "Productos residuo cero en agricultura integrada". Ponente: D. José Manuel Sánchez Valencia

Seguidamente vino ofrecido por **Coovimag** y **Asaja** para los asistentes

17:00 horas: Taller infantil de manualidades con cebolla

18:00 horas: Concurso de dibujo infantil "No me hagas llorar". Ver bases aparte

19:00 horas: Concurso gastronómico organizado por **Amfar**. Ver bases aparte

20:00 horas: Entrega de premios

20:30 horas: Animación musical del grupo **Aguamarina**

DOMINGO 1 de octubre

11:00 horas: Pasacalles de tractores antiguos

12:00 horas: Actividades infantiles

12:00 horas: Actividad organizada por **Amfar**

13:00 horas: Animación musical a cargo de **Javi Rubio**

13:00 horas: Comida Popular

PROGRAMACIÓN FERIA DE LA CEBOLLA DE BOLAÑOS

