

# EXPOVICAMAN

**XL FERIA AGRÍCOLA Y GANADERA  
DE CASTILLA-LA MANCHA**



## PROGRAMA DE ACTIVIDADES



**12:00h** Inauguración de la Feria en la Puerta de Hierro del Recinto Ferial de Albacete.

### SALA DE CUCHILLERÍA

**9:30h** Reunión Agroalba

**12:00h** Conferencia AGROVEYCA. Sanidad y Nutrición en cultivos leñosos

**18:00h** **CATA de Aceite y Queso.** Firo Vázquez. Gerente de Gastroleum. Moratalla – Murcia.

### SALA DE AUTORIDADES

**11:00h** XXX Concurso de Queso DO Manchego.

-

**14:00h**

### TEMPLETE FIQAB

**11:00h** Túnel Internacional del Queso.

-

**22:00h**

**11:15h** **SHOWCOOKING.** José Antonio Medina. 1 Estrella Michelin.1 Sol Repsol. Restaurante Coto de Quevedo. Torre de Juan Abad - Ciudad Real.

**12:15h** **SHOWCOOKING.** Laura Macías. 1 Solete Repsol. Restaurante Miami Gastro. Ciudad Real.

**13:15h** **SHOWCOOKING.** "Lacteos Ecológicos desde 1990". Cantero de Letur. Javier Valcarcel - Director Comercial. Roberto Bravo - Responsable de Comunicación. Letur - Albacete.

**14:15h** **CATA de Aceite y Queso.** Firo Vazquez. Gerente de Gastroleum. Moratalla – Murcia.

**17:30h** **CATA.** Fernando Aldudo Chessemonger. Afinador de Quesos. Valladolid.

**19:00h** **TALLER.** Jesús Pardo. 1 Solete Repsol. Embajador Gastronómico de Guadalajara. Restaurante Dama Juana. Guadalajara.

**20:15h** **CATA.** Javier García Albuje. Premio WOOE 2024. Restaurante La Martina. Albacete.

## ZONA OVINO

- 12:00h** Exposición Concurso de Pintura Infantil de la Oveja Manchega.  
- Exposición XIII Concurso Fotográfico de la Raza Manchega.
- 22:00h** Exposición I Concurso Especial de Fotografía Antigua “Nuestra Historia”.
- 11:30h** Taller Elabora Tu Propio Queso.  
Taller de Lana.
- 13:00h** Taller Elabora Tu Propio Queso.  
Taller de Lana.
- 13:00h** Muestras de Esquileo. Stand AGRAMA.  
-
- 17:30h**
- 17:00h** Taller Elabora Tu Propio Queso.  
Taller de Lana.
- 17:30h** Actividad infantil. Ganadero por un día. Stand AGRAMA.
- 18:30h** Taller Elabora Tu Propio Queso.  
Taller de Lana.

## ITAP - STAND DIPUTACIÓN

- 11:00h** **CELEBRACIÓN:**  
**Lonja Agropecuaria para la Mancha**  
Celebración de todas sus mesas:  
Cereales  
Leguminosas y Oleaginosas  
Ovino  
Frutos secos: almendro, pistacho.
- 17:30h** **CHARLA COLOQUIO:**  
**Avances en el pago diferenciado de la calidad de la uva de CLM**  
Integrantes:  
Jesús Angel Peñaranda - CACLM  
José Elías García - gerente Bodegas SAAC  
José Luis Alcázar - responsable tecnología banca rural Globalcaja  
José Carlos Berenguer y Enrique Arias, UCLM. PROYECTO GO-DICAUVACOOP para la diferenciación de la calidad de la uva.
- 19:00h** **DEMOSTRACIÓN:**  
**Herramienta RETOaguaCLM**  
Presentación: Julián Martínez - Consejo de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural JCCM.  
José Antonio Gómez – Diputado Medio Ambiente – Consejero Delegado ITAP.  
Integrantes:  
Luis Mario Malagón - JCCM. Alfonso Dominguez – CREA.  
Salvador Madero – JCCM. Francisco Montoya – ITAP.  
José María Tarjuelo- CREA. Almudena Olivas - ITAP.

**STAND INTurismo CLM**

- 11:15h** Experiencias emocionales en la naturaleza. Emonatura.
- 16:00h** Explora paisajes únicos. Emonatura.
- 16:30h** Turismo rural en Albacete y provincia. Naturocio Servicios Turísticos.
- 17:00h** Presentación RURAL TOUR TALKS.
- 17:15h** Inauguración Stand y feria por la presidenta de INTurismo CLM. Presentación del programa GArT.
- 18:00h** Navegar con temporal. En el río de la vida.

**STAND CEREALES CANDELO**

- 12:00h** **CONFERENCIA:** “La importancia de la semilla certificada en la rentabilidad del cultivo de cereales”.
- 18:00h** **Grabación del Programa “A PIE DE CAMPO”** con Jorge Jaramillo CMM. Toda la actualidad y entrevistas en directo.



**12:00h Inauguración** Exposición Raíces Visibles Mujeres de Nuestra Tierra. Puerta de Hierro del Recinto Ferial. Organiza la concejalía de Personas e Igualdad del Ayuntamiento de Albacete con la colaboración de la Diputación de Albacete y la financiación de los fondos del Pacto de Estado para la Violencia de Género y del Instituto de la Mujer de Castilla - La Mancha.

### SALA DE CUCHILLERÍA

**12:00h** 124 Subasta de Sementales Raza Ovina Manchega. (AGRAMA).

### SALA DE AUTORIDADES

**11:00h TWIN TRAC Conducción Reversible.** Nuevas tecnologías. COREYMA.

**12:00h Conferencia de Agroveyca:** Sanidad y Nutrición en cultivos hortícolas.

### TEMPLETE FIQAB

**11:00h** Túnel Internacional del Queso.

-

**22:00h**

**11:15h SHOWCOOKING.** Javi Sanz y Juanen Sahuquillo. 1 Estrella Michelin. 1 Estrella Michelin Verde. 1 Estrella Michelin Roja. 2 Soles Repsol. 30 under 30 Forbes España. Restaurante OBA. Casas Ibañez – Albacete.

**12:15h SHOWCOOKING.** Miguel Carretero. 1 Estrella Michelin. 1 Sol Repsol. Restaurante Santerra. Madrid.

**13:15h TALLER.** “El Queso en la Alta Pastelería”. Rocío Arroyo. Canal Cocina. Premio Mejor Tarta de Queso Manchego 2024. Ciudad Real.

**17:30h CATA.** “La tabla de Quesos en los Restaurantes del Siglo XXI”. Víctor Infantes. 1 Estrella Michelin. Restaurante Ancestral. Illescas- Toledo.

**19:00h TALLER.** Jaime Plume. Ice Roll - Helados a la Plancha. Herencia - Ciudad Real.

**20:15h CATA.** “Modelo de Éxito”. Rubén Valbuena. Quesería Cantagrullas. Valladolid.



**ZONA OVINO**

- 12:00h** Exposición Concurso de Pintura Infantil de la Oveja Manchega.  
- Exposición XIII Concurso Fotográfico de la Raza Manchega.
- 22:00h** Exposición I Concurso Especial de Fotografía Antigua “Nuestra Historia”.
- 11:30h** Taller Elabora Tu Propio Queso.  
Taller de Lana
- 13:00h** Taller Elabora Tu Propio Queso.  
Taller de Lana
- 16:00h** Taller Elabora Tu Propio Queso.
- 17:00h** Taller de Lana.
- 17:30h** Actividad infantil. Ganadero por un día. Stand AGRAMA.
- 18:00h** Taller Elabora Tu Propio Queso.
- 18:30h** Taller de Lana.
- 20:00h** Taller Elabora Tu Propio Queso.

**ITAP - STAND DIPUTACIÓN**

- 11:30h CHARLA COLOQUIO:**  
**MESA 1**  
**Nuevas tendencias en el cultivo del PISTACHERO**, en colaboración con:  
Moderador: Benigno Santiago - CITAC Delegación Toledo.  
Integrantes:  
Esaú Martínez - IRIAF.  
Julián Guerrero - OMNIapistacho.  
Alfonso Morcillo - Agricultor.  
Emilio Rodríguez - PLANTAE.
- MESA 2**  
**EL PISTACHO, del agricultor al consumidor**  
Moderador: Fernando Mañas - ITAP.  
Integrantes:  
Andrés Denia- JADE PISTACHOS.  
Rafael Fernández- PISTACHOS DE LA MANCHA.  
Cristobal Carrión - AGROTEC Maquinaria.  
Javier Martín - SOLAGRO.
- 13:30h Nuevas tecnologías y agricultura de precisión según los tipos de la maquinaria agrícola.**  
Integrantes:  
José Arévalo - VALTRA.  
Miguel Angel Alvarez - MCCORMICK.  
Itamar Buisan - TOPAVI.

**ITAP - STAND DIPUTACIÓN**

- 17:00h CHARLA COLOQUIO:**  
**Turismo rural, agricultura, medioambiente, ITA's. CLM, España rural,** en colaboración con:  
 Moderadora: Patricia M Plaza – Presidenta INTurismo CLM.  
 Integrantes:  
 Fernando Paniagua - Consejo Andaluz.  
 Carlos Fernandez - Fundación Cooperación Internacional "AGRICOLAE MUNDI".  
 Montse Bas - Consejo General de Colegios de Ingenieros Agrícolas.  
 Javier Loren – Universidad de Zaragoza.
- 19:00h CHARLA COLOQUIO:**  
**Gestión sostenible del SUELO, influencia de los fertilizantes orgánicos e inorgánicos en la salud del suelo y productividad de la planta**  
 Moderadora: Isabel Molina - ITAP  
 Integrantes:  
 José A. López Pérez – IRIAF CIAPA.  
 Jesús Ángel Peñaranda – COOPERATIVAS AGROALIMENTARIAS CLM.  
 Manuel Esteban Lucas – UCLM.  
 Vicente Bodás - AGRISAT IBERIA S.L.  
 Guillermo Del Cerro – FACTOR HUMUS España S.L.  
 Marcos Sánchez – Grupo FERTINAGRO BIOTECH.

**STAND UCLM**

- 12:30h CHARLA:** Esas cosas de árboles: Las mujeres en el sector forestal. Carmen Belén Martínez Escobar. Investigadora Observatorio Local de Sostenibilidad de Albacete.
- 13:00h Videos Institucionales ETSIAMB, IDR.**
- 17:00h CHARLA:** Valorización de productos agrícolas. Pablo Navarro Simarro. Investigador, Sección Biotecnología. Instituto Botánico.
- 17:30h CHARLA:** Semillas contra mohos invasores de alimentos. Isabel Berruga Fernández. Directora Instituto Desarrollo Regional.
- 18:00h TALLER:** Comemos colores. Lucía Morote Rodríguez, Pablo Navarro Simarro, María Mondéjar López. Investigadores. Sección Biotecnología. Instituto Botánico.
- 18:30h CHARLA:** Mejora de la productividad del agua de riego. Proyectos Ordils y RetoAgua. Higinio Martínez López, José Antonio Martínez López y José Jesús Pardo López Descalzo. Investigadores CREA.
- 19:00h CHARLA:** Nanotecnología agraria: De la ciencia ficción a tu cuaderno de campo. Enrique Niza González. Sección Biotecnología. Instituto Botánico.

**STAND ASPALBA**

**12:30h** **Cata de Vino** a cargo de la Bodega Santa Cruz de Mudela DO Almansa.

**STAND INTurismo CLM**

**11:00h** Esfinge de Haches, La Gioconda Ibérica.

**12:45h** Ruta de las Esculturas.

**16:00h** Paraíso de la Biodiversidad. ZEC-ZEPA Sierra de Alcaraz y Segura y Cañones del Segura y el Mundo.

**STAND CEREALES CANDELO**

**12:00h** **CONFERENCIA:** “Tramitación agrícola integral como solución a una PAC cada vez más digital”.



**SALA DE CUCHILLERÍA**

**10:30h** Asamblea Regional de ASAJA.

-

**14:30h**

**18:00h** Entrega de Premios del XXXIII Concurso Nacional de Ganado Ovino Selecto de Raza Manchega  
Entrega de Premios Concurso Queso DO Manchego. AGRAMA.

**SALA DE AUTORIDADES**

**12:00h** **Mesa Redonda: Sector primario, actualidad, representación y política agraria.**

Promotor patrocinador: TALLERES CUERDA.

Organiza: Junta Democrática de España.

**TEMPLETE FIQAB**

**11:00h** Túnel Internacional del Queso.

-

**22:00h**

**11:15h** **SHOWCOOKING.** Jorge Muñoz. Premio Lactalis Madrid Fushion “Bocados de Queso” 2023. Restaurante La Era de los Nogales. Huesca.

**12:15h** **SHOWCOOKING.** Juan Monteagudo. 1 Estrella Michelin. 1 Sol Repsol. Finalista Cocinero Revelación 2023. Premio Cocina de Vanguardia Raíz Culinaria 2023. Premio Sostenibilidad Aquanaria MF 2024. Restaurante Ababol. Albacete.

**13:15h** **TALLER.** Juan Ramón Garijo Personal Shopper del Mundo Queso. El Sueño del Quesero. Albacete.

**17:30h** **CATA.** “Cata Armonizada de Queso y AOVE”. Daniel García Peinado. 1ª Medalla de Bronce para España en Cocina Individual Global Chefs Challenge en RIMINI 2018. Gourmet de la Roja. Chef del AOVE. Málaga.

**19:00h** **TALLER.** “Quesos de Autor”. Marina Vega. Periodista Especializada en el Sector. Alicante.

**20:15h** **CATA** “Quesos Singulares”. Ángel Valeriano. Fermentos Autóctonos. Castellón.



## ZONA OVINO

- 12:00h** Exposición Concurso de Pintura Infantil de la Oveja Manchega.  
- Exposición XIII Concurso Fotográfico de la Raza Manchega.  
**22:00h** Exposición I Concurso Especial de Fotografía Antigua “Nuestra Historia”.
- 11:30h** Taller Elabora Tu Propio Queso.  
Taller de Lana
- 13:00h** Taller Elabora Tu Propio Queso.  
Taller de Lana
- 16:00h** Taller Elabora Tu Propio Queso.
- 17:00h** Taller de Lana.
- 18:00h** Taller Elabora Tu Propio Queso.
- 18:30h** Taller de Lana.
- 20:00h** Taller Elabora Tu Propio Queso.

## ITAP - STAND DIPUTACIÓN

- 11:30h** **CHARLA COLOQUIO:**  
**Presente y futuro del cultivo del AJO y la CEBOLLA**  
Moderadora: Llanos Simón - ITAP.  
Integrantes:  
Emiliano Castillo – Presidente PROCECAM.  
Luís Fernando– ANPCA.  
José Manuel Vázquez – Ceo Grupo FERROICE.  
Sebas Casanova – Agricultor Ecológico.
- 13:00h** **ENCUENTRO NETWORKING DE PROFESIONALES**  
**Presentación del proyecto GUARDIANES DEL TERRITORIO**  
**Lo que mantiene con vida la España rural**, en colaboración con:  
Presentación: Francisco Montero - Cátedra de gastronomía UCLM.  
Patricia Plaza - Presidencia INTurismoCLM.  
Integrantes:  
Blanca Moreno – Directora Relais & Châteaux Molino de Alcuneza.  
Mariano Suárez - Colegio Oficial de Ingenieros Agrónomos Albacete.  
Yolanda García- Cordero Manchego.  
Roberto Gallego – AGRAMA.



## ITAP - STAND DIPUTACIÓN

**18:30h** **CATA:** Cata de “Aceites singulares producidos en Albacete”

**ACECASA:** Aceite de la variedad “BENIZAL” o “GORDAL DE HELLIN” aceite de una variedad autóctona de Albacete.

**AESA:** Coupage de aceites de diferentes variedades, cultivadas en la Sierra de Alcaraz bajo estrictos controles ecológicos y uno de los AOVE biológicos más premiados en la feria BIOFACH.

**CAMINO DE ANIBAL:** AOVE de la variedad Hojiblanca, que es una singularidad por su adaptación fuera de su zona de cultivo tradicional, aportando las singularidades del clima albaceteño.

**DEHESA DE LOS LLANOS:** La adaptación de la variedad ARBEQUINA a las peculiaridades de la provincia de Albacete, variedad de gran potencial por su uso en nuevas plantaciones mecanizadas.

## STAND UCLM

- 11:30h** **CHARLA:** Transformando el sector del vino a partir de innovación y sostenibilidad. Marcos Carchano Alcaraz. Sección Economía Agroalimentaria. IDR.
- 12:00h** **CHARLA:** TOMAFRÁN: Tomate con azafrán. Elena Moreno Giménez. Investigadora. Sección Biotecnología. Instituto Botánico.
- 12:30h** **TALLER:** Ver para creer. ¿Las razas domésticas en un tanque de nitrógeno líquido? Pepi Soler Valls. Directora ETSIAMB.
- 13:00h** **CHARLA:** Potenciales quimioterápicos cultivados en Castilla La Mancha. Aniel M. Silva-Nolasco. Sección de Calidad Alimentaria. IDR.
- 13:30h** **TALLER:** Midiendo la temperatura a nuestros campos. Juan Manuel Sanchez Tomás y Yeráy Pérez García. Sección Teledetección y Sistemas de Información Geográfica. IDR.
- 16:30h** **CHARLA:** Ganadería extensiva: Desafiando los obstáculos y abrazando las posibilidades. Miguel Ángel Gómez Borja e Inmaculada Carrasco Monteagudo. Sección Economía Agroalimentaria. IDR.
- 17:00h** **TALLER:** Llévate tu imagen térmica. José González Piqueras, Juan Manuel Sánchez Tomás y Álvaro Sánchez. Sección Teledetección y Sistemas de Información Geográfica. IDR.
- 17:30h** **CHARLA:** Mirar la vegetación con las gafas de los satélites. José González Piqueras. Sección Teledetección y Sistemas de Información Geográfica. IDR.
- 18:00h** **CHARLA:** Sigue la evolución de los cultivos y calcula sus necesidades de agua. Jaime Campoy Urrea y Antonio Beltrán Navarro. Sección Teledetección y Sistemas de Información Geográfica. IDR.

**STAND UCLM**

- 18:30h** **TALLER:** El girasol ilumina tu cara. Ángela Rubio Moraga. Sección Biotecnología. Instituto Botánico.
- 19:00h** **CHARLA:** Compostando: Todo tiene un valor. Pilar Mañas Ramírez. Sección Ecología. Instituto Botánico.
- 19:30h** **Videos institucionales ETSIAMB, IDR.**

**STAND ASPALBA**

- 12:30h** **Cata de Vino** a cargo de la Bodega Cano de Higuera, DO Almansa.

**STAND INTurismo CLM**

- 11:00h** Taller Casitas de pájaros.
- 12:45h** Taller para trabajar la madera.
- 16:00h** Presentación de la puerta del Ratón Perez.
- 18:00h** Hotel de insectos.

**STAND CEREALES CANDELO**

- 11:00h** **Realidad Virtual.** Prueba nuestras gafas 3D y visita fincas agrícolas y ganaderas.  
-
- 13:00h**
- 17:00h** **Realidad Virtual.** Prueba nuestras gafas 3D y visita fincas agrícolas y ganaderas.  
-
- 19:00h**



## SALA DE CUCHILLERÍA

- 11:30h** **Los orígenes del queso en La Mancha: una tradición milenaria.**  
Teresa Santamaría Hernández. Catedrática de la Facultad de Humanidades de Albacete. Joaquín Pascual Barea. Catedrático de la Universidad de Cádiz. Campus Gastronómico InMensa: Patrimonio y Cultura, la Cocina y la Gastronomía – UCLM (Grupo INTERMED, proyecto Una Salus).

## TEMPLETE FIQAB

- 11:00h** Túnel Internacional del Queso.  
-  
**15:00h**
- 11:15h** **SHOWCOOKING.** Fran Martínez. 2 Estrellas Michelin. 3 Soles Repsol. Restaurante Maralba. Almansa- Albacete.
- 12:15h** **SHOWCOOKING.** Miguel Ángel Expósito. 1 Estrella Michelin. 1 Sol Repsol. Restaurante Retama. Torrenueva - Ciudad Real.

## ZONA OVINO

- 11:00h** Exposición Concurso de Pintura Infantil de la Oveja Manchega.  
-  
**15:00h** Exposición XIII Concurso Fotográfico de la Raza Manchega.  
Exposición I Concurso Especial de Fotografía Antigua “Nuestra Historia”.
- 11:30h** Taller Elabora Tu Propio Queso.  
Taller de Lana
- 13:00h** Taller Elabora Tu Propio Queso.  
Taller de Lana

## STAND UCLM

- 11:30h** **CHARLA:** Estimación de cosecha cereal mediante satélite. Alfonso Calera Belmonte y Jaime Campoy Urrea. Sección Teledetección y Sistemas de Información Geográfica. IDR.
- 12:00h** **TALLER:** Agronomía microscópica. Lourdes Gómez Gómez, Elena Moreno Giménez, Oussama Ahrazem El Kadiri. Investigadores. Sección Biotecnología. Instituto Botánico.
- 12:30h** **CHARLA:** Agua y Suelo: bases para mantener los ecosistemas. Manuel Esteban Lucas Borja. Sección Ecología. Instituto Botánico.

**STAND UCLM**

- 13:00h** **CHARLA:** Sistemas de información geográfica. Como manejar la información espacial. Antonio Quintanilla Rodenas. Sección Teledetección y Sistemas de Información Geográfica. IDR.
- 13:30h** **TALLER:** Aprendiendo a hacer mantequilla y yogures de sabores. Isabel Berruga Fernández, Carmen Codina Juliá y Emilio González Navarro. Sección de Calidad Alimentaria. IDR.
- 14:00h** **Videos institucionales ETSIAMB, IDR.**

**STAND ASPALBA**

- 12:30h** **Cata de Vino** a cargo de la Bodega Mainetes de Fuente-Alamo DO Almansa.

**STAND INTurismo CLM**

- 14:00h** Clausura GArT Expovicaman. Patricia M Plaza.

**STAND CEREALES CANDELO**

- 11:00h** **Realidad Virtual.** Prueba nuestras gafas 3D y visita fincas agrícolas y ganaderas.  
-  
**13:00h**

