LUNES 19

ESCENARIO 01

8.00h
INICIO DEL CAMPEONATO NACIONAL DE COCINA SALADA

11.30h
PRESENTACIÓN PLATOS CONCURSANTES
A cargo de Javier Gil, Camarero del Año 2026 y alumnado C.F. Servicio de Sala (IES San Fernando).

13.30h
PREPARACIÓN Y DEGUSTACIÓN COCIDO MADRILEÑO
Con I.G.P. Garbanzos Valencia del Ventoso y Productos Ibéricos de la Ruta del Ibérico Dehesa de Extremadura.

16.30h
CHARLA: "MAESTROS DE LA COCINA"
Intervienen:
Pedro Larumbe, Salvador Gallego, Fernando Bárcena, Manuel Espada y Ernesto Osoro.

17.30h
PRESENTACIÓN PLATOS CONCURSANTES
A cargo de:
Javier Gil - Camarero del Año 2026
Alumnado C.F. Servicio de Sala (IES San Fernando).

ESCENARIO 02

9.00h
COCINADO FINAL PREMIO ESPIGA TERNERA DE EXTREMADURA I.G.P.

11.30h
COCINADO FINAL PREMIO ESPIGA CORDEREX

14.00h
ENTREGA PREMIO ESPIGA TERNERA DE EXTREMADURA I.G.P.

14.30h
ENTREGA PREMIO ESPIGA CORDEREX

17.20h
DESPIECE DEL CERDO IBÉRICO CON JUAN PEDRO ALONSO Y MASTERCLASS CORTE DE JAMÓN CON PEPE ALBA
Actividad Rutas Gastronómicas Sostenibles, Ruta del Ibérico Dehesa de Extremadura.

18.15h
CATA MARIDAJE DE VINO Y QUESO, IMPARTIDA POR JULIA MARIN
Actividad Rutas Gastronómicas Sostenibles, Ruta del Vino y Cava Ribera del Guadiana y Ruta del Queso de Extremadura.
Degustación Anchoas del Cantábrico con Floren Bueyes, Asoc. Cocineros de Cantábria.

IFEBA BADAJOZ

FERIAESPIGA.ES

MARTES 20

ESCENARIO 01

8.00h
INICIO DEL CAMPEONATO NACIONAL DE REPOSTERIA

11.00h
PRESENTACIÓN PLATOS CONCURSANTES
A cargo del alumnado C.F. Servicio de Sala (IES San Fernando).

ESCENARIO 02

12.15h
SHOWCOOKING EMILIO NOGALES, RESTAURANTE ARTIGI
Actividad Rutas Gastronómicas Sostenibles, Ruta del Aceite de Extremadura.

13.00h
CATA.MARIDAJE CAVA Y QUESO D.O.P. ACEHÚCHE

Actividad Rutas Gastronómicas Sostenibles, Ruta del Vino y Cava Ribera del Guadiana y Ruta del Queso de Extremadura.

impartido por:
Catalina Bustillo (Cata con Cati)
Juan A. Bello (Técnico D.O.P. Queso Acehúche).

15.30h
ENTREGA DE PREMIOS XII CAMPEONATO DE ESPAÑA DE COCINA Y REPOSTERIA

16.00h
CLAUSURA OFICIAL III FERIA ESPIGA

III FERIA AGROALIMENTARIA ESPIGA

CAJA RURAL DE EXTREMADURA
la caja de Extremadura



III FERIA AGROALIMENTARIA ESPIGA

DEL 16 AL 20 OCTUBRE 2026
IFEBA BADAJOZ FERIAESPIGA.ES

Organiza
CAJA RURAL DE EXTREMADURA
la caja de Extremadura

Colabora
JUNTA DE EXTREMADURA
Ayuntamiento de Badajoz
DIPUTACIÓN DE BADAJOZ
DIPUTACIÓN DE CÁCERES
Acrex
Extremadura avante

VIERNES 16

ESCENARIO 01

12.00h
INAUGURACIÓN OFICIAL
Con los embajadores:
Chef Toño Pérez

Chef Dani García


17.00h

SHOWCOOKING PANADERÍA Y REPOSTERÍA
"La Tahona de Juan"
Casas de Don Pedro

18.00h
HOMENAJE A LA MUJER COCINERA

18.30h
CHARLA CON REMEDIOS CARRASCO Y MARCELINO REAL
Maestro Quesero de España 2026 y Mejor Queso de España 2025.

19.00h
PREMIOS ESPIGA QUESO D.O.P.
Queso de Ibores, Queso de la Serena, Torta del Casar y Queso de Acehúche.

ESCENARIO 02

13.30h
ENTREGA PREMIOS III CONCURSO DE TAPAS
Para alumnos de las escuelas de hostelería.
Colabora:
PAZA AUTÓCTONA 100% BLANCA CACEREÑA

17.30h
RUTA DEL IBÉRICO DEHESA DE EXTREMADURA
Dirección General de Turismo.
EXTREMADURA extraordinaria

SÁBADO 17

ESCENARIO 01

11.30h

SHOWCOOKING JAVIER LEDESMA

12.30h
SHOWCOOKING PEPE CORREONERO

13.30h
CHARLA: "EL ORIGEN QUE CUENTA. CÓMO CONVERTIR EL PRODUCTO LOCAL EN PREFERENCIA"
Intervienen:
LA DISTRIBUCIÓN ANGED · makro · HABLA · Carrefour · Jacóliva · Lanynature

14.00h
VINOS DE EXTREMADURA: "IDENTIDAD, MERCADO Y PROYECCIÓN INTERNACIONAL"
Con los enólogos Julia Marín y Francisco M. Camacho, y Javier Barrero (Distribuciones Barrero)

17.30h

SHOWCOOKING BIDAIA (BADAJOZ)
Elena Ruiz y Álvaro Serrano

18.30h

SHOWCOOKING TUPÍO (MIAJADAS)
Guti Moreno

19.00h
ENTREGA PREMIOS ESPIGA CAVA

ESCENARIO 02

12.00h

SHOWCOOKING DE REPOSTERÍA, CON FERNANDO ROMÁN

13.00h

CATA Y TALLER CON COCOLATES MORO

14.00h
RUTA DEL ACEITE DE EXTREMADURA
Dirección General de Turismo.
EXTREMADURA extraordinaria

15.30h
RUTA DEL QUESO DE EXTREMADURA
Dirección General de Turismo.
EXTREMADURA extraordinaria

17.30h
TALLER DE COCINA PARA NIÑOS *Inscripción online*

18.00h
FERNANDO Y AINHOA BÁRCENA:
"Trayectoria, legado y nueva generación".



DOMINGO 18

ESCENARIO 01

11.30h

SHOWCOOKING JUANMA SALGADO, DROMO

13.00h
CHARLA INTERGENERACIONAL: TOÑO PÉREZ Y LOS NUEVOS TALENTOS
Intervienen:
Rubén Mosquero (EMI)
Josemi Martínez
Mercedes Rincón (Macarraca)

14.00h
ENTREGA PREMIOS ESPIGA JAMÓN D.O. DEHESA DE EXTREMADURA

17.00h

PEPA MUÑOZ, EL QÜENCO DE PEPA
"El esfuerzo invisible es lo que realmente construye".

18.00h

CHARLA INTERNACIONAL DE COCINA PORTUGUESA CON OSCAR GEADAS

19.00h

CHARLA CON LOS HERMANOS VERSÁTIL:
"Familia, territorio y excelencia".

ESCENARIO 02

11.30h
TALLER DE COCINA PARA NIÑOS *Inscripción online*

12.00h

SHOWCOOKING PANADERÍA
José Antonio Rodríguez, Panadería Virgen del Río.

15.00h
RUTA DEL VINO Y CAVA RIBERA DEL GUADIANA
Dirección General de Turismo.
EXTREMADURA extraordinaria

18.30h

SHOWCOOKING AL NORTE (JARANDILLA)
Ruth Vicente.


PRESENTA: ANA PECOS



III FERIA AGROALIMENTARIA ESPIGA

DEL 16 AL 20 OCTUBRE 2026
IFEBA BADAJOZ
FERIAESPIGA.ES

CAJA RURAL DE EXTREMADURA
la caja de Extremadura